22900177627

Med
K8496

FAYOT, C.F.A

CLASSIQUES
DE LA TABLE

TYPOGRAPHIE DE H. FIRMIN DIDOT. — MESNIL (EURE)

80272

LES CLASSIQUES DE LA TABLE

NOUVELLE ÉDITION

refondue et complétée

COMPRENANT DE PLUS QUE LES PRÉCÉDENTES

Un Dictionnaire des origines et provenances des Produits des deux règnes
Un Dictionnaire hygiénique des Aliments
Une Histoire de l'Art culinaire et des Repas chez les peuples anciens et les modernes
Un Précis des plus célèbres Praticiens, Gourmands, etc.
Des Anecdotes, des Chansons de table
Une Bibliographie depuis le XVe siècle jusqu'à nos jours, etc.

ET PRÉCÉDÉE D'UNE NOTICE
sur les principaux auteurs des Classiques de la Table

PAR

M. JUSTIN AMÉRO

TOME PREMIER

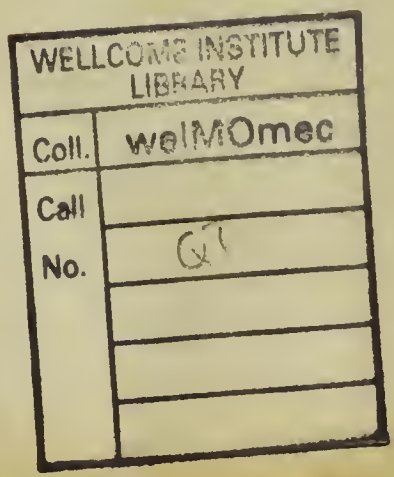
Brillat-Savarin
LA PHYSIOLOGIE DU GOUT
Grimod de la Reynière
LE CALENDRIER GASTRONOMIQUE
Marquis de Cussy
L'ART CULINAIRE
Berchoux
LA GASTRONOMIE
Colnet
L'ART DE DINER EN VILLE

PARIS
LIBRAIRIE DE FIRMIN DIDOT FRÈRES
Imprimeurs de l'Institut de France
RUE JACOB, 56

1855

Les éditeurs de cet ouvrage se réservent le droit de le traduire ou de le faire traduire en toutes les langues. Ils poursuivront, en vertu des lois, décrets et traités internationaux, toutes contrefaçons ou toutes traductions faites au mépris de leurs droits.

Le dépôt légal de ce volume a été fait, et toutes les formalités prescrites par les traités ont été remplies dans les divers États avec lesquels la France a conclu des conventions littéraires.



17365664

PRÉFACE.

Le nombre des ouvrages écrits à la glorification des plaisirs de la table est certes grand; mais il s'en faut qu'ils se recommandent tous également par leurs qualités littéraires. Faire un choix entre les meilleurs, était donc une excellente idée; et c'est à l'ancien secrétaire de Carême qu'appartient le mérite de l'avoir mise le premier à exécution. M. Fayot publia, il y a quelques années, en 2 volumes in-8°, et sous le titre de *Classiques de la Table*, ce qui a été écrit de mieux sur la gastronomie.

Chargé par MM. Didot du soin de la présente édition de cet ouvrage, j'ai voulu qu'il embrassât, dans les mêmes proportions, la physiologie et l'histoire; que, pour plus de clarté, ces matières d'un ordre différent fussent présentées séparément; enfin, que de la distribution des morceaux dont chaque division serait formée, résultât un tout aussi harmonieux et complet que possible. De la sorte, j'ai été naturellement amené à consacrer l'un des deux volumes dont cette édition se compose, à la physiologie, et l'autre à l'histoire.

Le premier volume comprend la *Physiologie du Goût*, de Brillat-Savarin; le *Calendrier gastronomique*, de Grimod de la Reynière; *l'Art culinaire*, du marquis de Cussy; les *Règles d'Hygiène*, du docteur Roques; et les *Aphorismes de l'École de Salerne*, de M. le docteur Gaubert. Tous ces ouvrages faisaient partie des éditions antérieures. J'ai de plus écrit et ajouté à ce volume :

Un *Dictionnaire des origines et provenances* des principaux produits des deux règnes végétal et animal qui, étrangers à notre pays, ont été autrefois ou continuent d'être importés chez nous ;

Un *Dictionnaire hygiénique des aliments*, indiquant leurs propriétés respectives. — Dans mon esprit, un semblable travail était indispensable pour compléter la partie physiologique. Je l'ai composé d'après le *Dictionnaire des aliments* qui fait partie de l'excellent traité de l'*Hygiène de la digestion*, de M. le docteur Paul Gaubert, et avec l'autorisation de l'auteur à qui je m'empresse de renouveler ici, mes remercîments pour la facilité qu'il mit à me l'accorder. En me permettant de me livrer à mon travail de réduction sur son ouvrage, M. le docteur Gaubert a fait plus qu'acte de complaisance : c'est un acte de modestie dont je lui suis on ne peut plus reconnaissant. Après cette explication, il reste bien entendu que je suis seul responsable de tout ce qui, dans mon abrégé, pourrait tomber sous le coup de la critique.

Enfin un *nomenclature des localités de France renommées pour la supériorité de leurs productions*, est le troisième morceau dont le premier volume s'est augmenté.

Le second volume, composé de tout ce qui se rapporte à l'histoire littéraire de la table, contient une *Histoire de l'art culinaire et des repas chez les peuples anciens et les peuples modernes, dans tous les temps, particulièrement chez les Français;* un précis biographique des *praticiens, gourmands, etc., les plus fameux;* une série de *Variétés littéraires et de Mélanges;* un choix d'*Anecdotes;* des poëmes et des poésies ; enfin une *Bibliographie* détaillée.

J'ai pensé que si une revue de la manière de vivre de tous les peuples devait prendre place quelque part, c'était à coup sûr dans ce livre, et cela avec d'autant plus de

raison, que le peu que disent sur ce point Brillat-Savarin et Cussy, est plus propre à exciter la curiosité du lecteur qu'à la satisfaire. Persuadé, par conséquent, qu'on serait bien aise de trouver sous sa main une exposition sinon complète, du moins générale de la manière de vivre usitée dans les divers pays et dans tous les temps, j'ai entrepris ce travail à partir de l'Indien de l'antiquité refusant de boire de l'eau qui n'avait pas passé sur le feu, de peur de courir le risque — certain — d'avaler des animalcules vivants, et ne me suis arrêté qu'à l'autre extrémité de l'échelle, c'est-à-dire à l'Océanien de nos jours, qui ne se fait aucun scrupule de déjeuner avec la chair de son semblable.

J'ai voulu, dans les *Mélanges*, faire entrer un morceau de M. Jules Janin, sur *Armand Gouffé;* et je témoigne ici à l'éminent critique ma gratitude de la bonne grâce qu'il a mise à acquiescer à mon désir.

Le second volume se termine par les poëmes et les poésies. La *Gastronomie* de Berchoux et *l'Art de dîner en ville*, de Colnet, sont les deux seuls ouvrages importants qui, avec quelques articles de genre et des chansons [1], aient été conservés de l'édition antérieure.

[1] L'usage de chanter à table au dessert, si national chez nos pères, ne semble plus être de mode aujourd'hui que la société française est ou affecte d'être plus sérieuse. On doit d'autant plus le regretter, qu'on lui est redevable de ces légères et charmantes poésies qui circulent dans le monde entier où elles accompagnent si bien le vin de Champagne autre produit de notre sol français. De nos jours, cependant, la gaîté française n'avait pas déserté les soupers du Caveau; et, dans les dîners du riche et bienfaisant banquier Laffitte, le dessert égayé par les chansons de Béranger, nous transportait en idée chez Mécène, à ces repas délicats où Horace, passant des sujets les plus légers aux vues philosophiques les plus sublimes, charmait l'élite de la société. Chaque année, dans les festins solennels de Sainte-Barbe, MM. Vatout, Wagner, Scribe et successivement toute la génération littéraire des *Barbicoles* rivalisent d'esprit français en perpétuant par leurs chansons les sentiments de confraternité et les souvenirs de ces études qui font le charme de la vie;

Disons, avant de terminer, que la *Physiologie du Goût*, qui avait subi de nombreuses coupures, a été rétablie dans son intégrité et collationnée sur les meilleurs textes.

Comme on le voit, l'ouvrage, par suite des modifications considérables qui y ont été apportées tant dans le fond que dans la forme, diffère entièrement des précédentes éditions.

Deux mots, maintenant, sur les principaux auteurs des *Classiques de la Table*.

mais il n'est pas donné à tout peuple, à tout individu de savoir réunir en poésie le goût, la grâce, la gaîté, l'esprit d'à-propos, la malice même et la raison. C'est donc avec vérité que Voltaire a dit : « Il n'y a point de peuple qui ait un aussi grand nombre de jolies chansons que le peuple français. »

Si Boileau, dans l'éloge si pompeux qu'il a fait du sonnet, s'est borné, en parlant de la chanson, à nous dire succinctement que :

Il faut même en chanson du bon sens et de l'art,

c'est lorsque ce genre de poésie parvient à réunir au plus haut degré ces deux éminentes qualités, que l'on peut dire d'elle bien plus encore que d'un sonnet :

La chanson sans défaut vaut seul un long poëme.

Nous avons donc cru devoir donner comme complément à notre ouvrage quelques échantillons de ce genre de poésies où Désaugiers, Gouffé, Laujon, Béranger, et tant d'autres poëtes français, ont laissé des modèles. Après l'esprit de conversation qui doit animer toute la durée d'un repas, le chant et la poésie, égayant le dessert, sont un accompagnement toujours agréable et qui même était indispensable autrefois pour charmer et ennoblir les plaisirs sensuels de la table.

A. F. D.

NOTICE

SUR

Brillat-Savarin, Grimod de la Reynière, Cussy, Roques, Berchoux et Colnet.

BRILLAT-SAVARIN.

Brillat-Savarin était magistrat, hâtons-nous de le dire ; car rien n'est plus piquant que le contraste qui existe entre son livre, aussi délicieux qu'original, et l'aridité des fonctions judiciaires dans lesquelles s'écoula sa vie. Deux aptitudes d'esprit si différentes chez le même individu ont lieu d'étonner, et, pour s'expliquer ce phénomène, il est nécessaire d'apprendre ce qu'un de ses amis (le baron Richerand) nous dit de lui, « qu'il avait la faculté de se dédoubler en quelque sorte, sans pourtant jamais rompre son unité humaine; se montrer tour à tour homme du monde facile et magistrat consciencieux, nonchalant dans l'intimité des causeries de table et de salon, et, en même temps, laborieux et sévère dans le cabinet, sans que jamais le laisser-aller de l'homme du monde nuisît à la considération du magistrat. »

Brillat-Savarin naquit à Belley en 1775. — Belley est une petite ville du Bugey (département de l'Ain), « pays charmant, où l'on trouve de hautes montagnes, des collines, des fleuves, des ruisseaux limpides, des cascades, des cataractes ; — c'est lui qui le dépeint ainsi, — vrai jardin anglais de cent lieues carrées. » — Il reçut une éducation

soignée, et, suivant les goûts traditionnels de sa famille, il embrassa la carrière du barreau.

Devenu avocat, Brillat-Savarin remplissait les fonctions de lieutenant civil au bailliage de sa ville natale, lorsque la révolution éclata. Elle le surprit partageant ses loisirs entre les exigences d'une triple vocation qui, si l'on en croit quelques anecdotes racontées par lui-même avec la complaisance d'un vieillard qui embellit son présent des souvenirs de sa jeunesse, était suffisamment prononcée. Il aimait également, à ce qu'il paraît, les bons dîners, la musique et les dames. C'est au milieu de ces occupations agréables, qu'il ressentit les premiers ébranlements de la révolution. — Ce mouvement, en secouant toute la société, en brisant toutes les relations, était loin de s'annoncer comme l'ami des fêtes, des dîners savants et des petits soupers; aussi lui fut-il aussitôt hostile : la grande majorité des opinions politiques, de celles qui ont l'air d'être le plus sincères, de découler des sources les plus élevées de la raison ne reconnaissent pas d'autre cause que le regret de la perte d'un état public ou privé meilleur que le présent, ou la convoitise d'une position supérieure qu'on brûle de conquérir.

Plein donc d'antipathie et de préventions contre le nouvel ordre de choses qui le froissait dans ses plus douces habitudes, Brillat-Savarin fut député par le tiers état du Bugey aux États généraux; et, là, il ne parla que pour se montrer partisan des anciennes formes. C'est ainsi qu'il prit la parole pour combattre la division de la France en départements, l'institution du jury et l'abolition de la peine de mort. A son retour, ses concitoyens, pour lui témoigner leur reconnaissance de la manière dont il avait rempli son mandat, lui conférèrent la présidence du tribunal civil de l'Ain; puis, ayant perdu ce poste élevé à la suite

de la journée du 10 août, il fut élu maire de Belley.

Cependant son opposition à l'Assemblée constituante n'avait pas été oubliée, et, après le 31 mai, il fut dénoncé comme fédéraliste, et traduit devant le tribunal révolutionnaire de l'Ain. Il n'échappa à une fin trop facile à prévoir qu'à la faveur de son talent musical, qui trouva grâce auprès de la femme du représentant du peuple Prôt. Il put se réfugier d'abord à Cologne, et de là en Suisse; mais ne s'y croyant pas en sûreté, il passa dans les États-Unis d'Amérique. Il séjourna dans plusieurs villes, notamment à Hartford dans le Connecticut, et se fixa à New-York, où, pour subsister, il enseignait la langue française et avait un emploi dans l'orchestre du théâtre.

Trois ans après, en 1796, Brillat-Savarin revint en France et fut rayé de la liste des émigrés. Le Directoire qui le distinguait comme un citoyen pacifique et doux, sans haine ni rancune, l'attacha en qualité de commissaire du gouvernement au tribunal criminel de Seine-et-Oise; enfin, peu de temps après, le premier consul, l'appela sur la proposition du sénat, à la cour suprême de justice qui venait d'être complétement réorganisée. — Il avait été pendant quelque temps, secrétaire de l'état-major du général Augereau à l'armée du Rhin.

Brillat-Savarin remplit ces diverses fonctions publiques avec un zèle honorable, sachant toujours accorder ses devoirs avec ses penchants; et c'est dans l'exercice de sa haute magistrature à la cour de cassation que se sont écoulées les vingt-six dernières années de sa vie.

Il avait, dit-on, depuis quelque temps le pressentiment de sa mort prochaine, quand il reçut une lettre du président de la cour suprême qui l'invitait, en termes presque impératifs à assister le 21 janvier, dans l'église Saint-Denis, à la cérémonie commémorative de la mort de Louis XVI.

Brillat-Savarin était atteint dans ce moment d'un fort rhume, et il se serait peut-être dispensé de se conformer à l'officieux avis, si ces mots : « Votre présence sera d'autant plus agréable que ce sera *la première fois,* » ne lui avaient donné à réfléchir. Il savait aussi bien que nul autre ses revirements politiques, et, redoutant les conséquences d'une désobéissance : il se rendit donc à Saint-Denis ; mais, là, son rhume se changea en une pleurésie mortelle et il expira le 2 février 1826. Il était âgé de soixante et onze ans.

C'est l'année précédente qu'il avait publié la *Physiologie du Goût ;* il n'eut donc pas le temps de jouir du renom qu'il acquérait à son grand âge.

Brillat-Savarin était de très-grande taille. — Cela a fait dire à Balzac, qui a écrit sa biographie, « qu'il offrait une des rares exceptions à la règle qui destitue de toutes hautes facultés intellectuelles » les individus que la nature dote trop généreusement au physique.

La gloire, aussi capricieuse que la fortune, couronna ses cheveux alors qu'ils étaient entièrement blancs. — Ignoré jusqu'en 1825, il était connu seulement de ses amis pour être un chasseur intrépide, bon musicien, excellent convive, ayant vécu jusqu'alors obscurément dans l'intimité du président de la cour de cassation et la société de madame Récamier, sa parente. — Le succès de son livre — de ce livre charmant qui restera comme le monument littéraire le plus original et le plus piquant du dix-neuvième siècle, — fut immédiat, et sa paternité, dévoilée malgré le soin qu'il avait pris de le publier en gardant l'anonyme, — révéla la judicieuse délicatesse de son esprit. — Dès lors, la célébrité commença de s'attacher à son nom.

GRIMOD DE LA REYNIÈRE.

Fils d'un fermier général et neveu de Malesherbes, Grimod de la Reynière, né en 1758, embrassa la carrière de la magistrature, et il exerçait la profession d'avocat, lorsqu'en 1786 il se vit condamner à l'exil pour avoir composé un mémoire contre le poëte Fariau de Saint-Ange. Dégoûté du barreau par cette aventure, il changea complétement de genre de vie. Il ne fréquenta plus que les sociétés littéraires, les foyers de spectacle, se présenta à Ferney et fut reçu par Voltaire; mais aussi excentrique d'esprit qu'indépendant de caractère, il prenait plaisir, quand il se présentait aux brillantes réunions qui avaient lieu chez son père, à tourner en ridicule les personnages invités en se prosternant devant eux avec un excès d'humilité : cela en vue de fronder les grands airs de sa mère et de faire parade de ses sentiments démocratiques. Mais sa singularité n'en restait pas là. Deux traits dont l'un est universellement connu et que pourtant nous rappellerons, en donneront une plus complète idée. Un jour, il imagina de donner à l'ordre des avocats un dîner où l'on ne put être admis qu'en faisant preuve de roture; une autre fois, — c'est le fait auquel nous faisons allusion, — il invita à souper les personnages les plus distingués dans une salle mortuaire, toute tendue de noir, chaque convive ayant un cercueil derrière lui. On trouvera ce fait, dans tous ses détails, aux *Anecdotes*. L'envie de contribuer à l'amélioration et au perfectionnement de la gastronomie devint pour Grimod de la Reynière une véritable passion. Quoiqu'il s'occupât de critique théâtrale, et qu'il publiât de temps en temps des opuscules sur diverses matières, il songea surtout à reculer les bornes de la *science de*

la Gueule, comme dit Montaigne, en publiant l'*Almanach des Gourmands*, commencé sous le consulat et formant huit volumes, puis le *Manuel des Amphitryons*. Mais il ne s'en tint pas à ces soins théoriques ; il institua encore un *jury dégustateur*, qui avait son code et ses règlements, et dans lequel on n'était admis qu'en faisant preuve d'un grand appétit et d'un goût délicat : il fallait, dit-on, réunir la voracité de Vitellius à la gourmandise de Lucullus. Les séances consistaient en un dîner par mois. C'est là que les initiés, parmi lesquels figuraient de graves aristarques et d'aimables actrices, prononçaient au *scrutin* sur la succulence d'un *salmis* ou la délicatesse d'un *blanc-manger*, avec un sérieux digne de la séance du *turbot*, dans le sénat romain.

Grimod de la Reynière traversa l'ère de la révolution sans être inquiété, ayant évité de se mettre en rapport avec les personnages politiques du jour. Au commencement de la Restauration, sa passion pour la science gastronomique s'étant sinon éteinte, du moins considérablement refroidie, il dit adieu aux fourneaux et se retira à la campagne, où il est mort âgé de quatre-vingts ans.

Grimod de la Reynière était affecté d'une infirmité terrible : il était privé de mains. Ses biographes ont avancé que c'était un vice de conformation qu'il avait apporté en naissant. C'est une erreur. Ce malheur fut le résultat d'un accident. Il était tout jeune lorsqu'il fut attaqué par un porc furieux : on fut assez heureux pour l'arracher à temps des dents de l'animal. Grimod de la Reynière était parvenu, à force d'adresse et de patience, à tirer des tristes débris qui lui restaient presque autant d'utilité qu'il aurait pu le faire de mains dans leur état normal.

MARQUIS DE CUSSY.

Le marquis Louis de Cussy est l'auteur des quelques pages intitulées *l'Art Culinaire*. Ce morceau est moins un précis sérieux sur la matière, qu'une causerie. Mais c'est une causerie facile et fine, agréable et même étincelante. Le ton aisé et plein de mesure qui règne dans ces pages trop peu nombreuses, ainsi que la délicatesse de l'expression, laissent deviner chez leur auteur le naturel le plus aimable, la franchise unie à la bienveillance.

M. de Cussy était un grand maître en gastronomie. Au rebours de Brillat-Savarin, qui, dit-on, professait plus qu'il ne dînait, M. de Cussy commençait par dîner, sauf à professer ensuite. Il avait à bon droit de la cuisine des anciens une idée fort peu avantageuse; et il lui arrivait de dire qu'il eût mieux aimé dîner à vingt francs dans un établissement de premier ordre de Paris, que de dîner chez Lucullus, dans le salon d'Apollon. Bien qu'il dépensât en grand seigneur une immense fortune et de magnifiques émoluments, il recevait peu de monde à sa table. Elle était ouverte une fois par semaine, et ce jour-là, il était quelquefois à la halle dès quatre heures du matin.

Un coup de pinceau plaisant achèvera de le peindre.

« On lui eût donné toute une armée, dit Jules Janin, il en eût fait une armée de rôtisseurs; non pas qu'il fût de l'avis de M. Brillat-Savarin, *que l'on naît rôtisseur*. On devient rôtisseur, comme on devient saucier, comme on devient capitaine. Heureux, disait-il, ceux qui naissent rôtisseurs! mais, de ceux-là je n'en connais pas. »

M. de Cussy fut préfet du palais sous l'empire. C'est lui qui reconduisit Marie-Louise à Vienne. Il revint à Paris, et après le 20 mars, il reprit ses anciennes fonctions. Mais, cette restauration n'ayant été que de quelques mois,

il perdit sa haute position et ses intérêts furent compromis pour toujours. — Plus tard il dut à M. de Lauriston un emploi dans une branche de l'administration; réglant le train de sa maison sur le nouvel état de sa fortune, il n'en continua pas moins de vivre avec dignité et ne cessa pas d'être fidèle à ses goûts et à ses habitudes. C'est dans cette position obscure et modeste, mais d'où le bonheur n'était pas exclu, qu'il laissa venir la vieillesse.

M. de Cussy était, tant par ses belles manières que par les bonnes qualités de son esprit, d'une distinction exquise. Il était la tradition vivante de l'ancienne société. Causeur charmant, sa conversation était comme celle des gens du monde du siècle dernier, rapide et légère, polie et spirituelle, pleine d'attrait et de saveur.

ROQUES.

Né en 1772 à Valence, petite ville du département du Tarn, Joseph Roques débuta comme médecin à l'armée des Pyrénées-Orientales, en 1795. Son zèle et ses lumières lui valurent les plus honorables suffrages. — Après quelques années passées dans ces fonctions, croyant sentir le besoin d'un théâtre plus élevé, il quitta l'armée, et courut là où se donne rendez-vous l'élite de l'intelligence et du talent, là où se fondent les renommées : il vint à Paris.

Les occasions qu'il cherchait de se distinguer ne lui manquèrent pas et le succès répondit à son ambition. Pendant de longues années, on peut dire toute une existence, il y demeura occupé des devoirs de sa profession, et vécut dans la société de M. Récamier, de Brillat-Savarin, de M. de Cussy, etc. Il publia plusieurs ou-

vrages, entre autres la *Phytographie medicale*. — Devenu vieux, il voulut retourner sinon dans son pays natal, du moins dans sa patrie d'études et il se fixa à Montpellier où il est mort en 1850.

Ses dernières pages furent écrites pour les *Classiques de la Table*, et elles sont loin de déparer celles qui les entourent.

BERCHOUX.

La vie de Berchoux a plus d'un point de ressemblance avec celle de Brillat-Savarin. Né en 1775 à Saint-Symphorien de Lay, près de Lyon, il est dans sa ville natale nommé juge de paix à la création de cette institution. Comme Brillat-Savarin, ses opinions monarchiques le forcent à quitter sa maison paternelle; mais plus heureux que lui, il ne sort pas de la France et cherche sa sécurité sous nos drapeaux victorieux.

En 1800, Berchoux arriva à Paris où il publia la *Gastronomie*. Ce poëme eut trois éditions en une année. Beaucoup de ses vers devinrent aussitôt proverbes; tels sont :

« Rien ne doit déranger l'honnête homme qui dîne. »

« Un dîner sans façon est une perfidie; » etc.

Berchoux publia d'autres poëmes à plusieurs années d'intervalle; mais manquant la plupart de verve et d'agrément, ils ne reçurent pas du public le même accueil que la *Gastronomie*.

Retiré à Marcigny (Saône-et-Loire) sur la fin de ses jours, dans une paisible retraite, il ne produisit plus rien. Il y est mort en 1838.

COLNET.

Destiné à suivre la même carrière que son père, garde du corps de Louis XV et qui s'était distingué à la bataille de Fontenoy, Colnet de Revel entra successivement à l'école de Rebais et à La Flèche. La révolution le surprit au sortir de cette dernière et renversa son avenir. Après avoir souffert maintes vicissitudes, que lui attirèrent, comme Brillat-Savarin et Berchoux, ses préférences pour l'ancien régime, que ne cessa pas de regretter aussi Grimod de la Reynière, il finit par se faire libraire et ouvrit un magasin de vieux livres, à Paris, au coin de la rue du Bac, en face du Pont-Royal, dans une espèce de cave. De là, il se transporta ensuite au coin de la rue des Petits-Augustins (Bonaparte). Mais en même temps qu'il s'occupait de librairie comme moyen d'existence, il continuait de cultiver les lettres; c'est ainsi que sous l'empire, il se fit remarquer par plusieurs morceaux de critique littéraire et par des écrits où le gouvernement était spirituellement et quelquefois hardiment attaqué. A la Restauration, qu'il accueillit avec transport, il entra dans la rédaction de plusieurs journaux de son opinion, et ses articles signés de la seule initiale de son nom contribuèrent surtout à la prospérité de l'un d'eux. Il n'y aurait plus souvenir de lui aujourd'hui sans le poëme qu'il a laissé. — Bien que ce poëme ne représente pas l'époque où il a paru, il se recommandera pourtant toujours par ses qualités. Il est plein de sel et de gaîté et semé de pensées qui sont de tous les temps et que par cette raison tout le monde a retenues :

« Quand on donne à dîner on a toujours raison. »

« Tel doute à l'entremets qui croit tout au dessert. »

Colnet était né en 1768, à Mondrepuy en Picardie; le

choléra l'enleva en 1832, à Belleville, près de Paris. Il ne survécut que de deux ans à la ruine de son parti et de sa petite fortune; car la révolution de Juillet lui avait fait perdre la pension dont le gouvernement précédent avait récompensé ses services.

Telles sont les particularités les plus intéressantes de la vie de nos maîtres que j'ai dû retracer. Je crois, dans ces appréciations, n'avoir pas fait très-bonne part à Méphistophélès... Dût sa digestion en être troublée, il faudra bien qu'il s'en console. Mais ce n'est pas tout : comme je veux encore être rassuré pour l'avenir, je place la mémoire vénérée de ces maîtres sous la protection de Gastéréa, Muse dixième, la plus jeune et la plus appétissante de toutes les Muses.

JUSTIN AMERO.

(BRILLAT-SAVARIN)

LA PHYSIOLOGIE DU GOUT

OU

Méditations de Gastronomie transcendante

OUVRAGE

théorique, historique et à l'ordre du jour

DÉDIÉ AUX GASTRONOMES PARISIENS

PAR UN PROFESSEUR

MEMBRE DE PLUSIEURS SOCIÉTÉS SAVANTES

Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es.

(IVe Aphorisme du Professeur.

APHORISMES DU PROFESSEUR

POUR

SERVIR DE PROLÉGOMÈNES A SON OUVRAGE

ET DE BASE ÉTERNELLE A LA SCIENCE.

I. L'univers n'est rien que par la vie, et tout ce qui vit se nourrit.

II. Les animaux se repaissent; l'homme mange; l'homme d'esprit seul sait manger.

III. La destinée des nations dépend de la manière dont elles se nourrissent.

IV. Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es.

V. Le Créateur, en obligeant l'homme à manger pour vivre, l'y invite par l'appétit, et l'en récompense par le plaisir.

VI. La gourmandise est un acte de notre jugement, par lequel nous accordons la préférence aux choses qui sont agréables au goût sur celles qui n'ont pas cette qualité.

VII. Le plaisir de la table est de tous les âges, de toutes les conditions, de tous les pays et de tous les jours; il peut s'associer à tous les autres plaisirs, et reste le dernier pour nous consoler de leur perte.

VIII. La table est le seul endroit où l'on ne s'ennuie jamais pendant la première heure.

IX. La découverte d'un mets nouveau fait plus pour le bonheur du genre humain que la découverte d'une étoile.

X. Ceux qui s'indigèrent ou qui s'enivrent ne savent ni boire ni manger.

XI. L'ordre des comestibles est des plus substantiels aux plus légers.

XII. L'ordre des boissons est des plus tempérées aux plus fumeuses et aux plus parfumées.

XIII. Prétendre qu'il ne faut pas changer de vins est une hérésie ; la langue se sature ; et, après le troisième verre, le meilleur vin n'éveille plus qu'une sensation obtuse.

XIV. Un dessert sans fromage est une belle à qui il manque un œil.

XV. On devient cuisinier, mais on naît rôtisseur.

XVI. La qualité la plus indispensable du cuisinier est l'exactitude : elle doit être aussi celle du convié.

XVII. Attendre trop longtemps un convive retardataire est un manque d'égards pour tous ceux qui sont présents.

XVIII. Celui qui reçoit ses amis et ne donne aucun soin personnel au repas qui leur est préparé n'est pas digne d'avoir des amis.

XIX. La maîtresse de la maison doit toujours s'assurer que le café est excellent ; et le maître, que les liqueurs sont de premier choix.

XX. Convier quelqu'un, c'est se charger de son bonheur pendant tout le temps qu'il est sous notre toit.

DIALOGUE

ENTRE L'AUTEUR ET SON AMI.

(Après les premiers compliments.)

L'AMI. — Ce matin nous avons, en déjeunant, ma femme et moi, arrêté dans notre sagesse que vous feriez imprimer au plus tôt vos *Méditations gastronomiques*.

L'AUTEUR. — *Ce que femme veut, Dieu le veut.* Voilà, en sept mots, toute la charte parisienne. Mais je ne suis pas de la paroisse; et un célibataire...

L'AMI. — Mon Dieu! les célibataires sont tout aussi soumis que les autres, et quelquefois à notre grand préjudice. Mais ici le célibat ne peut pas vous sauver; car ma femme prétend qu'elle a le droit d'ordonner parce que c'est chez elle, à la campagne, que vous avez écrit vos premières pages.

L'AUTEUR. — Tu connais, cher docteur, ma déférence pour les dames; tu as loué plus d'une fois ma soumission à leurs ordres; tu étais aussi de ceux qui disaient que je ferais un excellent mari... Et cependant je ne ferai pas imprimer.

L'AMI. — Et pourquoi?

L'AUTEUR. — Parce que, voué par état à des études sérieuses, je crains que ceux qui ne connaîtront mon livre que par le titre ne croient que je ne m'occupe que de fariboles.

L'AMI. — Terreur panique! Trente-six ans de travaux publics et continus ne sont-ils pas là pour vous établir une réputation contraire? D'ailleurs, ma femme et moi nous croyons que tout le monde voudra vous lire.

L'AUTEUR. — Vraiment?

L'AMI. — Les savants vous liront pour deviner et apprendre ce que vous n'avez fait qu'indiquer.

L'AUTEUR. — Cela pourrait bien être.

L'AMI. — Les femmes vous liront, parce qu'elles verront bien que...

cueille, et dit d'un ton affligé : « Hélas! je crois que la chair l'a emporté sur l'esprit. »

J'agis de même, et après un mouvement bien pardonnable je reviens à mon premier avis.

L'AMI. — Cela n'est plus possible : vous avez, de votre aveu, montré le bout de l'oreille; il y a de la prise, et je vous mène chez le libraire. Je vous dirai même qu'il en est plus d'un qui ont éventé votre secret.

L'AUTEUR. — Ne t'y hasarde pas, car je parlerais de toi; et qui sais ce que j'en dirai?

L'AMI. — Que pourrez-vous en dire? Ne croyez pas m'intimider.

L'AUTEUR. — Je ne dirai pas que notre commune patrie[1] se glorifie de t'avoir donné la naissance; qu'à vingt-quatre ans tu avais déjà fait un ouvrage élémentaire, qui depuis lors est demeuré classique; qu'une réputation méritée t'attire la confiance; que ton extérieur rassure les malades; que ta dextérité les étonne; que ta sensibilité les console : tout le monde sait cela. Mais je révélerai à tout Paris (*me redressant*), à toute la France (*me rengorgeant*), à l'univers entier le seul défaut que je te connaisse.

L'AMI *d'un ton sérieux.* — Et lequel, s'il vous plaît?

L'AUTEUR. — Un défaut habituel dont toutes mes exhortations n'ont pu te corriger.

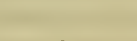
L'AMI *effrayé.* — Dites donc enfin; c'est trop me tenir à la torture.

L'AUTEUR. — Tu manges trop vite[2].

(Ici l'ami prend son chapeau, et sort en souriant, se doutant bien qu'il a prêché un converti.)

[1] Belley, capitale du Bugey, pays charmant où l'on trouve de hautes montagnes, des collines, des fleuves, des ruisseaux limpides, des cascades, des abîmes; vrai jardin anglais de cent lieues carrées, et où, avant la révolution, le tiers-état avait, par la constitution du pays, le *veto* sur les deux autres ordres.

[2] Historique.



BIOGRAPHIE.

Le docteur que j'ai introduit dans le dialogue qui précède n'est point un être fantastique comme les Chloris d'autrefois, mais un docteur bel et bien vivant; et tous ceux qui me connaissent auront bientôt deviné le docteur RICHERAND.

En m'occupant de lui, j'ai remonté jusqu'à ceux qui l'ont précédé, et je me suis aperçu avec orgueil que l'arrondissement de Belley, au département de l'Ain, ma patrie, était depuis longtemps en possession de donner à la capitale du monde des médecins de haute distinction; et je n'ai pas résisté à la tentation de leur élever un modeste monument dans une courte notice.

Dans les jours de la Régence, les docteurs GENIN et CIVOCT furent des praticiens de première classe, et firent refluer dans leur patrie une fortune honorablement acquise. Le premier était tout à fait *hippocratique*, et procédait en forme; le second, qui soignait beaucoup de belles dames, était plus doux, plus accommodant: *Res novas molientem*, eût dit Tacite.

Vers 1750, le docteur LA CHAPELLE se distingua dans la carrière périlleuse de la médecine militaire. On a de lui quelques bons ouvrages, et on lui doit l'importation du traitement des fluxions de poitrine par le beurre frais, méthode qui guérit comme par enchantement, quand on s'en sert dans les premières trente-six heures de l'invasion.

Vers 1760, le docteur DUBOIS obtenait les plus grands succès dans le traitement des vapeurs, maladie pour lors à la mode et tout aussi fréquente que les maux de nerfs, qui l'ont remplacée. La vogue qu'il obtint était d'autant plus remarquable qu'il était loin d'être beau garçon.

Malheureusement il arriva trop tôt à une fortune indépendante, se laissa couler dans les bras de la paresse, et se contenta d'être convive aimable et conteur tout à fait amusant. Il était d'une constitution

robuste, et a vécu plus de quatre-vingt-huit ans, malgré les dîners ou plutôt grâce aux dîners de l'ancien et du nouveau régime[1].

Sur la fin du règne de Louis XV, le docteur Coste, natif de Châtillon, vint à Paris; il était porteur d'une lettre de Voltaire pour M. le duc de Choiseul, dont il eut le bonheur de gagner la bienveillance dès les premières visites.

Protégé par ce seigneur et par la duchesse de Grammont, sa sœur, le jeune Coste perça vite, et, après peu d'années, Paris commença à le compter parmi les médecins de grande espérance.

La même protection qui l'avait produit l'arracha à cette carrière tranquille et fructueuse, pour le mettre à la tête du service de santé de l'armée que la France envoyait en Amérique au secours des Etats-Unis, qui combattaient pour leur indépendance.

Après avoir rempli sa mission, le docteur Coste revint en France, passa à peu près inaperçu le mauvais temps de 1793, et fut élu maire à Versailles, où l'on se souvient encore de son administration à la fois active, douce et paternelle.

Bientôt le Directoire le rappela à l'administration de la médecine militaire; Bonaparte le nomma l'un des trois inspecteurs généraux du service de la médecine des armées; et le docteur y fut constamment l'ami, le protecteur et le père des jeunes gens qui se destinaient à cette carrière. Enfin, il fut nommé médecin de l'hôtel royal des Invalides, et en a rempli les fonctions jusqu'à sa mort.

D'aussi longs services ne pouvaient pas rester sans récompense sous le gouvernement des Bourbons, et Louis XVIII fit un acte de toute justice en accordant à M. Coste le cordon de Saint-Michel.

Le docteur Coste est mort il y a quelques années, en laissant une mémoire vénérée, une fortune tout à fait philosophique, et une fille unique, épouse de M. Lalot, qui s'est distingué à la Chambre des députés par une éloquence vive et profonde, et qui ne l'a pas empêché de sombrer sous voiles.

Un jour que nous avions dîné chez M. Favre, le curé de Saint-Laurent, notre compatriote le docteur Coste me raconta la vive querelle qu'il avait eue, ce jour même, avec le comte de Cessac, alors le ministre directeur de l'administration de la guerre, au sujet d'une

[1] Je souriais en écrivant cet article : il rappelait à mon souvenir un grand seigneur académicien, dont Fontenelle était chargé de faire l'éloge. Le défunt ne savait autre chose que bien jouer à tous les jeux; et là-dessus le secrétaire perpétuel eut le talent d'asseoir un panégyrique très-bien tourné et de longueur convenable. (Voyez au surplus la *Méditation sur le plaisir de la table*, où le docteur est en action.)

économie que celui-ci voulait proposer pour faire sa cour à Napoléon.

Cette économie consistait à retrancher aux soldats malades la moitié de leur portion d'eau panée, et à leur faire laver la charpie qu'on ôtait de dessus les plaies, pour la faire servir une seconde fois ou une troisième fois.

Le docteur s'était élevé avec violence contre des mesures qu'il qualifiait d'*abominables*, et il était encore si plein de son sujet, qu'il se remit en colère, comme si l'objet de son courroux eût encore été présent.

Je n'ai jamais pu savoir si le comte avait été réellement converti et avait laissé son économie en portefeuille; mais ce qu'il y a de certain, c'est que les soldats malades purent toujours boire à volonté, et qu'on continua à jeter toute charpie qui avait servi.

Vers 1780, le docteur Bordier, né dans les environs d'Ambérieux, vint exercer la médecine à Paris. Sa pratique était douce, son système expectant et son diagnostic sûr.

Il fut nommé professeur à la Faculté de médecine; son style était simple, mais ses leçons étaient paternelles et fructueuses. Les honneurs vinrent le chercher quand il n'y pensait pas, et il fut nommé médecin de l'impératrice Marie-Louise. Mais il ne jouit pas longtemps de cette place : l'empire s'écroula, et le docteur lui-même fut emporté par suite d'un mal de jambe contre lequel il avait lutté toute sa vie.

Le docteur Bordier était d'une humeur tranquille, d'un caractère bienfaisant et d'un commerce sûr.

Vers la fin du dix-huitième siècle parut le docteur Bichat... Bichat, dont tous les écrits portent l'empreinte du génie, qui usa sa vie dans les travaux faits pour avancer la science, qui réunissait l'élan de l'enthousiasme à la patience des esprits bornés, et qui, mort à trente ans, a mérité que des honneurs publics fussent décernés à sa mémoire.

Plus tard, le docteur Montègre porta dans la clinique un esprit philosophique. Il rédigea avec savoir la *Gazette de santé*, et mourut à quarante ans, dans nos îles, où il était allé afin de compléter les traités qu'il projetait sur la fièvre jaune et le *vomito negro*.

Dans le moment actuel le docteur Richerand est placé sur les plus hauts degrés de la médecine opératoire, et ses *Éléments de physiologie* ont été traduits dans toutes les langues. Nommé de bonne heure professeur en la Faculté de Paris, il est investi de la plus auguste confiance. On n'a pas la parole plus consolante, la main plus douce, ni l'acier plus rapide.

Le docteur Récamier [1], professeur en la même Faculté, siége à côté de son compatriote...

Le présent ainsi assuré, l'avenir se prépare; et sous les ailes de ces puissants professeurs s'élèvent des jeunes gens du même pays, qui promettent de suivre d'aussi honorables exemples.

Déjà les docteurs Janin et Manjot brûlent le pavé de Paris. Le docteur Manjot (rue du Bac, n° 39) s'adonne principalement aux maladies des enfants; ses inspirations sont heureuses, il doit bientôt en faire part au public.

J'espère que tout lecteur bien né pardonnera cette digression à un vieillard, à qui trente-cinq ans de séjour à Paris n'ont fait oublier ni son pays ni ses compatriotes. Il m'en coûte déjà assez de passer sous silence tant de médecins dont la mémoire subsiste vénérée dans le pays qui les vit naître, et qui, pour n'avoir pas eu l'avantage de briller sur le grand théâtre, n'ont eu ni moins de science ni moins de mérite.

[1] Filleul de l'auteur; c'est lui qui l'a soigné pendant sa dernière et courte maladie.

(L'ÉDITEUR.)

PRÉFACE.

Pour offrir au public l'ouvrage que je livre à sa bienveillance, je ne me suis pas imposé un grand travail; je n'ai fait que mettre en ordre des matériaux rassemblés depuis longtemps : c'est une occupation amusante, que j'avais réservée pour ma vieillesse.

En considérant le plaisir de la table sous tous ses rapports, j'ai vu de bonne heure qu'il y avait là-dessus quelque chose de mieux à faire que des livres de cuisine, et qu'il y avait beaucoup à dire sur des fonctions si essentielles, si continues, et qui influent d'une manière si directe sur la santé, sur le bonheur, et même sur les affaires.

Cette idée mère une fois arrêtée, tout le reste a coulé de source : j'ai regardé autour de moi, j'ai pris des notes; et, souvent au milieu des festins les plus somptueux, le plaisir d'observer m'a sauvé des ennuis du conviviat.

Ce n'est pas que, pour remplir la tâche que je me suis proposée, il n'ait fallu être physicien, chimiste, physiologue, et même un peu érudit. Mais ces études, je les avais faites sans la moindre prétention à être auteur; j'étais poussé par une curiosité louable, par la crainte de rester en arrière de mon siècle, et par le désir de pouvoir causer sans désavantage avec les savants avec qui j'ai toujours aimé à me trouver [1].

Je suis surtout médecin-amateur; c'est chez moi presque une manie, et je compte parmi mes plus beaux jours celui où, entré par la porte des professeurs et avec eux, à la thèse de concours du docteur

[1] « Venez dîner avec moi jeudi prochain, me dit un jour M. Greffulhe ; je vous ferai trouver avec des savants ou avec des gens de lettres, choisissez. — Mon choix est fait, répondis-je ; nous dînerons deux fois. » Ce qui eut effectivement lieu, et le repas des gens de lettres était notablement plus délicat et plus soigné. (Voyez la *Méditation X*.)

Cloquet, j'eus le plaisir d'entendre un murmure de curiosité parcourir l'amphithéâtre, chaque élève demandant à son voisin quel pouvait être le *puissant* professeur étranger qui honorait l'assemblée par sa présence.

Il est cependant un autre jour dont le souvenir m'est, je crois, aussi cher; c'est celui où je présentai au conseil d'administration de la Société d'encouragement pour l'industrie nationale mon *irrorateur*, instrument de mon invention, qui n'est autre chose que la fontaine de compression appropriée à parfumer les appartements.

J'avais apporté dans ma poche ma machine bien chargée; je tournai le robinet, et il s'en échappa avec sifflement une vapeur odorante qui, s'élevant jusqu'au plafond, retombait en gouttelettes sur les personnes et sur les papiers.

C'est alors que je vis avec un plaisir inexprimable les têtes les plus savantes de la capitale se courber sous mon *irroration ;* et je me pâmais d'aise en remarquant que les plus mouillés étaient aussi les plus heureux.

En songeant quelquefois aux graves élucubrations auxquelles la latitude de mon sujet m'a entraîné, j'ai eu sincèrement la crainte d'avoir pu ennuyer; car, moi aussi, j'ai quelquefois bâillé sur les ouvrages d'autrui.

J'ai fait tout ce qui était en mon pouvoir pour échapper à ce reproche; je n'ai fait qu'effleurer tous les sujets qui ont pu s'y prêter; j'ai semé mon ouvrage d'anecdotes, dont quelques-unes me sont personnelles; j'ai laissé à l'écart un grand nombre de faits extraordinaires et singuliers, qu'une saine critique doit faire rejeter; j'ai réveillé l'attention en rendant claires et populaires certaines connaissances que les savants semblaient s'être réservées. Si, malgré tant d'efforts, je n'ai pas présenté à mes lecteurs de la science facile à digérer, je n'en dormirai pas moins sur mes deux oreilles, bien certain que la majorité m'absoudra sur l'intention.

On pourrait bien me reprocher encore que je laisse quelquefois trop courir ma plume, et que, quand je conte, je tombe un peu dans la garrulité. Est-ce ma faute, à moi, si je suis vieux? Est-ce ma faute si je suis comme Ulysse, qui avait vu les mœurs et les villes de beaucoup de peuples? Suis-je donc blâmable de faire un peu de ma biographie? Enfin il faut que le lecteur me tienne compte de ce que je lui fais grâce de mes *Mémoires politiques*, qu'il faudrait bien qu'il lût comme tant d'autres, puisque, depuis trente-six ans, je suis aux premières loges pour voir passer les hommes et les événements.

Surtout qu'on se garde bien de me ranger parmi les compilateurs :

si j'en avais été réduit là, ma plume se serait reposée, et je n'en aurais pas vécu moins heureux.

J'ai dit comme Juvénal :

Semper ego auditor tantum ! numquamne reponam [1] ?

et ceux qui s'y connaissent verront facilement qu'également accoutumé au tumulte de la société et au silence du cabinet, j'ai bien fait de tirer parti de l'une et de l'autre de ces positions.

Enfin j'ai fait beaucoup pour ma satisfaction particulière; j'ai nommé plusieurs de mes amis qui ne s'y attendaient guère, j'ai rappelé quelques souvenirs aimables, j'en ai fixé d'autres qui allaient m'échapper; et, comme on dit dans le style familier, *j'ai pris mon café.*

Peut-être bien qu'un seul lecteur, dans la catégorie des allongés, s'écriera : « J'avais bien besoin de savoir si... A quoi pense-t-il, en disant que... etc., etc.? » Mais je suis sûr que tous les autres lui imposeront silence, et qu'une majorité imposante accueillera avec bonté ces effusions d'un sentiment louable.

Il me reste quelque chose à dire sur mon style, car *le style est tout l'homme*, dit Buffon.

Et qu'on ne croie pas que je vienne demander une grâce qu'on n'accorde jamais à ceux qui en ont besoin : il ne s'agit que d'une simple explication.

Je devrais écrire à merveille; car Voltaire, Jean-Jacques, Fénelon, Buffon, et plus tard Cochin et d'Aguesseau, ont été mes auteurs favoris; je les sais par cœur.

Mais peut-être les dieux en ont-ils ordonné autrement; et, s'il en est ainsi, voici la cause de la volonté des dieux.

Je connais plus ou moins bien cinq langues vivantes, ce qui m'a fait un répertoire immense de mots de toutes livrées.

Quand j'ai besoin d'une expression, et que je ne la trouve pas dans la case française, je prends dans la case voisine, et de là, pour le lecteur, la nécessité de me traduire ou de me deviner : c'est son destin.

Je pourrais bien faire autrement, mais j'en suis empêché par un esprit de système auquel je tiens d'une manière invincible.

Je suis intimement persuadé que la langue française, dont je me sers, est comparativement pauvre. Que faire en cet état? Emprunter ou voler.

Je fais l'un et l'autre, parce que ces emprunts ne sont pas sujets à

[1] Serai-je donc toujours auditeur, et ne répondrai-je jamais?

restitution, et que le vol de mots n'est pas puni par le Code pénal.

On aura une idée de mon audace quand on saura que j'appelle *volante* (de l'espagnol) tout homme que j'envoie faire une commission, et que j'étais déterminé à franciser le verbe anglais *to sip*, qui signifie *boire à petites reprises*, si je n'avais exhumé le mot français *siroter*, auquel on donnait à peu près la même signification.

Je m'attends bien que les sévères vont crier à Bossuet, à Fénelon, à Racine, à Boileau, à Pascal et autres du siècle de Louis XIV; il me semble les entendre faire un vacarme épouvantable.

A quoi je réponds posément que je suis loin de disconvenir du mérite de ces auteurs, tant nommés que sous-entendus; mais que suit-il de là?... Rien, si ce n'est qu'ayant bien fait avec un instrument ingrat, ils auraient incomparablement mieux fait avec un instrument supérieur. C'est ainsi qu'on doit croire que Tartini aurait encore bien mieux joué du violon, si son archet avait été aussi long que celui de Baillot.

Je suis donc du parti des *néologues*, et même des *romantiques*; ces derniers découvrent des trésors cachés, les autres sont comme les navigateurs qui vont chercher au loin les provisions dont on a besoin.

Les peuples du Nord, et surtout les Anglais, ont sur nous, à cet égard, un immense avantage : le génie n'y est jamais gêné par l'expression; il crée ou emprunte. Aussi, dans tous les sujets qui admettent la profondeur et l'énergie, nos traducteurs ne font-ils que des copies pâles et décolorées.

J'ai autrefois entendu, à l'Institut, un discours fort gracieux sur le danger du néologisme et sur la nécessité de s'en tenir à notre langue telle qu'elle a été fixée par les auteurs du bon siècle.

Comme chimiste, je passai cette œuvre à la cornue; il n'en resta que ceci : *Nous avons si bien fait qu'il n'y a pas moyen de mieux faire, ni de faire autrement.*

Or, j'ai vécu assez pour savoir que chaque génération en dit autant, et que la génération suivante ne manque jamais de s'en moquer.

D'ailleurs, comment les mots ne changeraient-ils pas quand les mœurs et les idées éprouvent des modifications continuelles? Si nous faisons les mêmes choses que les anciens, nous ne les faisons pas de la même manière, et il est des pages entières, dans quelques livres français, qu'on ne pourrait traduire ni en latin ni en grec.

Toutes les langues ont eu leur naissance, leur apogée et leur déclin; et aucune de celles qui ont brillé depuis Sésostris jusqu'à Philippe-Auguste n'existe plus que dans les monuments. La langue

française aura le même sort, et en l'an 2825 on ne me lira qu'à l'aide d'un dictionnaire, si toutefois on me lit...

J'ai eu à ce sujet une discussion à coups de canon avec l'aimable M. Andrieux, de l'Académie française.

Je me présentai en bon ordre, je l'attaquai vigoureusement; et je l'aurais pris, s'il n'avait fait une prompte retraite, à laquelle je ne mis pas trop d'obstacle, m'étant souvenu, heureusement pour lui, qu'il était chargé d'une lettre dans le nouveau lexique.

Je finis par une observation importante; aussi l'ai-je gardée pour la dernière.

Quand j'écris et parle de *moi* au singulier, cela suppose une confabulation avec le lecteur; il peut examiner, discuter, douter et même rire. Mais quand je m'arme du redoutable *nous*, je professe; il faut se soumettre.

I am sir Oracle,
And when I open my lips, let no dog bark[1].
(SHAKSPEARE, *Merchant of Venice*, act. I, sc. 1.)

[1] « Je suis sir Oracle, et quand je parle que pas un chien ne se permette d'aboyer. »

d'Après un dessin de Stanloy.

Brillat-Savarin

PHYSIOLOGIE DU GOUT.

MÉDITATION PREMIÈRE.

DES SENS.

Les sens sont les organes par lesquels l'homme se met en rapport avec les objets extérieurs.

Nombre des Sens.

1. — On doit en compter au moins six :

La *vue*, qui embrasse l'espace et nous instruit, par le moyen de la lumière, de l'existence et des couleurs des corps qui nous environnent ;

L'*ouïe*, qui reçoit, par l'intermédiaire de l'air, l'ébranlement causé par les corps bruyants *ou* sonores ;

L'*odorat*, au moyen duquel nous flairons les odeurs des corps qui en sont doués ;

Le *goût*, par lequel nous apprécions tout ce qui est sapide ou esculent ;

Le *toucher*, dont l'objet est la consistance et la surface des corps ;

Enfin le *génésique* ou *amour physique*, qui entraîne les sexes l'un vers l'autre, et dont le but est la reproduction de l'espèce.

Il est étonnant que, presque jusqu'à Buffon, un sens si important ait été méconnu, et soit resté confondu ou plutôt annexé au toucher.

Cependant la sensation dont il est le siége n'a rien de commun avec celle du tact, il réside dans un appareil aussi complet que la bouche ou les yeux ; et ce qu'il y a de singulier, c'est que

chaque sexe ayant tout ce qu'il faut pour éprouver cette sensation, il est néanmoins nécessaire que les deux se réunissent pour atteindre au but que la nature s'est proposé. Et si le *goût*, qui a pour but la conservation de l'individu, est incontestablement un sens, à plus forte raison doit-on accorder ce titre aux organes destinés à la conservation de l'espèce.

Donnons donc au *génésique* la place *sensuelle* qu'on ne peut lui refuser, et reposons-nous sur nos neveux du soin de lui assiger son rang.

Mise en action des Sens.

2. — S'il est permis de se porter, par l'imagination, jusqu'aux premiers moments de l'existence du genre humain, il est aussi permis de croire que les premières sensations ont été purement directes, c'est-à-dire qu'on a vu sans précision, ouï confusément, flairé sans choix, mangé sans savourer, et joui avec brutalité.

Mais toutes ces sensations ayant pour centre commun l'âme, attribut spécial de l'espèce humaine, et cause toujours active de perfectibilité, elles y ont été réfléchies, comparées, jugées; et bientôt tous les sens ont été amenés au secours les uns des autres, pour l'utilité et le bien-être du *moi sensitif*, ou, ce qui est la même chose, de *l'individu*.

Ainsi, le toucher a rectifié les erreurs de la vue; le son, au moyen de la parole articulée, est devenu l'interprète de tous les sentiments; le goût s'est aidé de la vue et de l'odorat; l'ouïe a comparé les sons, apprécié les distances; et le génésique a envahi les organes de tous les autres sens.

Le torrent des siècles, en roulant sur l'espèce humaine, a sans cesse amené de nouveaux perfectionnements, dont la cause, toujours active, quoique presque inaperçue, se trouve dans les réclamations de nos sens, qui, toujours et tour à tour, demandent à être agréablement occupés.

Ainsi, la vue a donné naissance à la peinture, à la sculpture et aux spectacles de toute espèce;

Le son, à la mélodie, à l'harmonie, à la danse et à la musique, avec toutes ses branches et ses moyens d'exécution;

L'odorat, à la recherche, à la culture et à l'emploi des parfums;

Le goût, à la production, au choix et à la préparation de tout ce qui peut servir d'aliment;

Le toucher, à tous les arts, à toutes les adresses, à toutes les industries;

Le génésique, à tout ce qui peut préparer ou embellir la réunion des sexes, et, depuis François Ier, à l'amour romanesque, à la coquetterie et à la mode; à la coquetterie surtout, qui est née en France, qui n'a de nom qu'en français, et dont l'élite des nations vient chaque jour prendre des leçons dans la capitale de l'univers.

Cette proposition, tout étrange qu'elle paraisse, est cependant facile à prouver; car on ne pourrait s'exprimer avec clarté, dans aucune langue ancienne, sur ces trois grands mobiles de la société actuelle.

J'avais fait sur ce sujet un dialogue qui n'aurait pas été sans attraits; mais je l'ai supprimé, pour laisser à mes lecteurs le plaisir de le faire chacun à sa manière : il y a de quoi déployer de l'esprit et même de l'érudition pendant toute une soirée.

Nous avons dit plus haut que le génésique avait envahi les organes de tous les autres sens; il n'a pas influé avec moins de puissance sur toutes les sciences; et, en y regardant d'un peu plus près, on verra que tout ce qu'elles ont de plus délicat et de plus ingénieux est dû au désir, à l'espoir ou à la reconnaissance, qui se rapportent à la réunion des sexes.

Telle est donc, en bonne réalité, la généalogie des sciences, même les plus abstraites, qu'elles ne sont que le résultat immédiat des efforts continus que nous avons faits pour gratifier nos sens.

Perfectionnement des Sens.

5. — Ces sens, nos favoris, sont cependant loin d'être parfaits, et je ne m'arrêterai pas à le prouver. J'observerai seulement que la vue, ce sens si éthéré, et le toucher, qui est à l'autre bout de l'échelle, ont acquis avec le temps une puissance additionnelle très-remarquable.

Par le moyen des *besicles*, l'œil échappe, pour ainsi dire, à l'affaiblissement sénile qui opprime la plupart des autres organes.

Le *télescope* a découvert des astres jusqu'alors inconnus et inaccessibles à tous nos moyens de mensuration; il s'est enfoncé à des distances telles que des corps lumineux et nécessairement immenses ne se présentent à nous que comme des taches nébuleuses et presque imperceptibles.

Le *microscope* nous a initiés dans la connaissance de la configuration intérieure des corps; il nous a montré une végétation et des plantes dont nous ne soupçonnions pas même l'existence. Enfin, nous avons vu des animaux cent mille fois au-dessous du plus petit de ceux qu'on aperçoit à l'œil nu; ces animalcules se meuvent cependant, se nourrissent et se reproduisent : ce qui suppose des organes d'une ténuité à laquelle l'imagination ne peut pas atteindre.

D'un autre côté, la mécanique a multiplié les forces; l'homme a exécuté tout ce qu'il a pu concevoir, et a remué des fardeaux que la nature avait créés inaccessibles à sa faiblesse.

A l'aide des armes et du levier, l'homme a subjugué toute la nature; il l'a soumise à ses plaisirs, à ses besoins, à ses caprices : il en a bouleversé la surface, et un faible bipède est devenu le roi de la création.

La vue et le toucher, ainsi agrandis dans leur puissance, pourraient appartenir à une espèce bien supérieure à l'homme; ou, plutôt, l'espèce humaine serait tout autre, si tous les sens avaient été ainsi améliorés.

Il faut remarquer cependant que, si le toucher a acquis un grand développement comme puissance musculaire, la civilisation n'a presque rien fait pour lui comme organe sensitif; mais il ne faut désespérer de rien et se ressouvenir que l'espèce humaine est encore bien jeune, et que ce n'est qu'après une longue série de siècles que les sens peuvent agrandir leur domaine.

Par exemple ce n'est que depuis environ quatre siècles qu'on a découvert l'*harmonie*, science toute céleste, et qui est au son ce que la peinture est aux couleurs[1].

[1] Nous savons qu'on a soutenu le contraire; mais ce système est sans appui. Si les anciens avaient connu l'harmonie, leurs écrits auraient conservé quel

Sans doute les anciens savaient chanter accompagnés d'instruments à l'unisson; mais là se bornaient leurs connaissances; ils ne savaient ni décomposer les sons ni en apprécier les rapports.

Ce n'est que depuis le quinzième siècle qu'on a fixé la tonalisation, réglé la marche des accords, et qu'on s'en est aidé pour soutenir la voix et renforcer l'expression des sentiments.

Cette découverte, si tardive et cependant si naturelle, a dédoublé l'ouïe : elle y a montré deux facultés en quelque sorte indépendantes, dont l'une reçoit les sons et l'autre en apprécie la résonnance.

Les docteurs allemands disent que ceux qui sont sensibles à l'harmonie ont un sens de plus que les autres.

Quant à ceux pour qui la musique n'est qu'un amas de sons confus, il est bon de remarquer que presque tous chantent faux; et il faut croire, ou que chez eux l'appareil auditif est fait de manière à ne recevoir que des vibrations courtes et sans ondulation, ou plutôt que les deux oreilles n'étant pas au même diapason, la différence en longueur et en sensibilité de leurs parties constituantes fait qu'elles ne transmettent au cerveau qu'une sensation obscure et indéterminée, comme deux instruments qui ne joueraient ni dans le même ton ni dans la même mesure, et ne feraient entendre aucune mélodie suivie.

Les derniers siècles qui se sont écoulés ont aussi donné à la sphère du goût d'importantes extensions : la découverte du sucre et de ses diverses préparations, les liqueurs alcooliques, les glaces, la vanille, le thé, le café nous ont transmis des saveurs d'une nature jusqu'alors inconnue.

Qui sait si le toucher n'aura pas son tour, et si quelque hasard heureux ne nous ouvrira pas de ce côté-là quelque source de jouissances nouvelles? ce qui est d'autant plus probable que la sensibilité tactile existe par tout le corps, et conséquemment, peut partout être excitée.

ques notions précises à cet égard, au lieu qu'on ne se prévaut que de quelques phrases obscures, qui se prêtent à toutes les inductions.

D'ailleurs on ne peut suivre la naissance et les progrès de l'harmonie dans les monuments qui nous restent : c'est une obligation que nous avons aux Arabes, qui nous firent présent de l'orgue, qui, faisant entendre à la fois plusieurs sons continus, fit naître la première idée de l'harmonie.

Puissance du Goût.

4. — On a vu que l'amour physique a envahi toutes les sciences : il agit en cela avec cette tyrannie qui le caractérise toujours.

Le goût, cette facuté plus prudente, quoique non moins active ; le goût, disons-nous, est parvenu au même but avec une lenteur qui assure la durée de ses succès.

Nous nous occuperons ailleurs à en considérer la marche ; mais déjà nous pourrons remarquer que celui qui a assisté à un repas somptueux, dans une salle ornée de glaces, de peintures, de sculptures, de fleurs, embaumée de parfums, enrichie de jolies femmes, remplie des sons d'une douce harmonie ; celui-là, disons-nous, n'aura pas besoin d'un grand effort d'esprit pour se convaincre que toutes les sciences ont été mises à contribution pour rehausser et encadrer convenablement les jouissances du goût.

But de l'action des Sens.

5.— Jetons maintenant un coup d'œil général sur le système de nos sens pris dans leur ensemble, et nous verrons que l'auteur de la création a eu deux buts, dont l'un est la conséquence de l'autre, savoir : la conservation de l'individu et la durée de l'espèce.

Telle est la destinée de l'homme, considéré comme être sensitif : c'est à cette double fin que se rapportent toutes ses actions

L'œil aperçoit les objets extérieurs, révèle les merveilles dont l'homme est environné, et lui apprend qu'il fait partie d'un grand tout.

L'ouïe perçoit les sons, non-seulement comme sensation agréable, mais encore comme avertissement du mouvement des corps qui peuvent occasionner quelque danger.

La sensibilité veille pour donner, par le moyen de la douleur, avis de toute lésion immédiate.

La main, ce serviteur fidèle, a non-seulement préparé sa retraite, assuré ses pas, mais encore saisi de préférence les objets que l'instinct lui fait croire propres à réparer les pertes causées par l'entretien de la vie.

L'odorat les explore, car les substances délétères sont presque toujours de mauvaise odeur.

Alors le goût se décide, les dents sont mises en action, la langue s'unit au palais pour savourer, et bientôt l'estomac commencera l'assimilation.

Dans cet état, une langueur inconnue se fait sentir, les objets se décolorent, le corps plie, les yeux se ferment : tout disparaît, et les sens sont dans un repos absolu.

A son réveil, l'homme voit que rien n'a changé autour de lui ; cependant un feu secret fermente dans son sein, un organe nouveau s'est développé ; il sent qu'il a besoin de partager son existence.

Ce sentiment actif, inquiet, impérieux est commun aux deux sexes ; il les rapproche, les unit ; et quand le germe d'une existence nouvelle est fécondé, les individus peuvent dormir en paix : ils viennent de remplir le plus saint de leurs devoirs en assurant la durée de l'espèce [1].

Tels sont les aperçus généraux et philosophiques que j'ai cru devoir offrir à mes lecteurs pour les amener naturellement à l'examen plus spécial de l'organe du goût.

MÉDITATION II.

DU GOUT.

Définition du Goût.

6.— Le goût est celui de nos sens qui nous met en relation avec les corps sapides, au moyen de la sensation qu'ils causent dans l'organe destiné à les apprécier.

[1] M. de Buffon a peint, avec tous les charmes de la plus brillante éloquence, les premiers moments de l'existence d'Ève. Appelé à traiter un sujet presque semblable, nous n'avons prétendu donner qu'un dessin au simple trait ; les lecteurs sauront bien y ajouter le coloris.

Le goût, qui a pour excitateurs l'appétit, la faim et la soif, est la base de plusieurs opérations dont le résultat est que l'individu croît, se développe, se conserve, et répare les pertes causées par les évaporations vitales.

Les corps organisés ne se nourrissent pas tous de la même manière; l'auteur de la création, également varié dans ses méthodes et sûr dans ses effets, leur a assigné divers modes de conservation.

Les végétaux, qui se trouvent au bas de l'échelle des êtres vivants, se nourrissent par des racines qui, implantées dans le sol natal, choisissent, par le jeu d'une mécanique particulière, les diverses substances qui ont la propriété de servir à leur croissance et à leur entretien.

En remontant un peu plus haut, on rencontre les corps doués de la vie animale, mais privés de locomotion ; ils naissent dans un milieu qui favorise leur existence, et des organes spéciaux en extraient tout ce qui est nécessaire pour soutenir la portion de vie et de durée qui leur a été accordée ; ils ne cherchent pas leur nourriture, la nourriture vient les chercher.

Un autre mode a été fixé pour la conservation des animaux qui parcourent l'univers, et dont l'homme est sans contredit le plus parfait. Un instinct particulier l'avertit qu'il a besoin de se repaître ; il cherche, il saisit les objets dans lesquels il soupçonne la propriété d'apaiser ses besoins ; il mange, se restaure, et parcourt ainsi dans la vie la carrière qui lui est assignée.

Le goût peut se considérer sous trois rapports :

Dans l'homme physique, c'est l'appareil au moyen duquel il apprécie les saveurs.

Considéré dans l'homme moral, c'est la sensation qu'excite, au centre commun, l'organe impressionné par un corps savoureux.

Enfin, considéré dans sa cause matérielle, le goût est la propriété qu'a un corps d'impressionner l'organe et de faire naître la sensation.

Le goût paraît avoir deux usages principaux :

1° Il nous invite, par le plaisir, à réparer les pertes continuelles que nous faisons par l'action de la vie.

2° Il nous aide à choisir, parmi les diverses substances que la nature nous présente, celles qui sont propres à nous servir d'aliments.

Dans ce choix, le goût est puissamment aidé par l'odorat, comme nous le verrons plus tard; car on peut établir comme maxime générale que les substances nutritives ne sont repoussantes ni au goût ni à l'odorat

Mécanique du Goût.

7. — Il n'est pas facile de déterminer précisément en quoi consiste l'organe du goût. Il est plus compliqué qu'il ne paraît.

Certes, la langue joue un grand rôle dans le mécanisme de la dégustation; car, considérée comme douée d'une force musculaire assez franche, elle sert à gâcher, retourner, pressurer et avaler les aliments.

De plus, au moyen des papilles plus ou moins nombreuses dont elle est parsemée, elle s'imprègne des particules sapides et solubles des corps avec lesquels elle se trouve en contact; mais tout cela ne suffit pas, et plusieurs autres parties adjacentes concourent à compléter la sensation, savoir : les joues, le palais et surtout la fosse nasale, sur laquelle les physiologistes n'ont peut-être pas assez insisté.

Les joues fournissent la salive, également nécessaire à la mastication et à la formation du bol alimentaire; elles sont, ainsi que le palais, douées d'une portion de facultés appréciatives; je ne sais pas même si, dans certains cas, les gencives n'y participent pas un peu; et, sans l'odoration qui s'opère dans l'arrière-bouche, la sensation du goût serait obtuse et tout à fait imparfaite.

Les personnes qui n'ont pas de langue, ou à qui elle a été coupée, ont encore assez bien la sensation du goût. Le premier cas se trouve dans tous les livres; le second m'a été assez bien expliqué par un pauvre diable auquel les Algériens avaient coupé la langue, pour le punir de ce qu'avec quelques-uns de ses camarades de captivité il avait formé le projet de se sauver et de s'enfuir

Cet homme, que je rencontrai à Amsterdam, où il gagnait sa vie à faire des commissions, avait eu quelque éducation, et on pouvait facilement s'entretenir avec lui par écrit.

Après avoir observé qu'on lui avait enlevé toute la partie antérieure de la langue jusqu'au filet, je lui demandai s'il trouvait encore quelque saveur à ce qu'il mangeait, et si la sensation du goût avait survécu à l'opération cruelle qu'il avait subie.

Il me répondit que ce qui le fatiguait le plus était d'avaler (ce qu'il ne faisait qu'avec quelque difficulté); qu'il avait assez bien conservé le goût; qu'il appréciait comme les autres ce qui était peu sapide ou agréable; mais que les choses fortement acides ou amères lui causaient d'intolérables douleurs.

Il m'apprit encore que l'abscission de la langue était commune dans les royaumes d'Afrique; qu'on l'appliquait spécialement à ceux qu'on croyait avoir été chefs de quelque complot, et qu'on avait des instruments qui y étaient appropriés. J'aurais voulu qu'il m'en fît la description; mais il me montra à cet égard une répugnance tellement douloureuse, que je n'insistai pas.

Je réfléchis sur ce qu'il me disait, et, remontant aux siècles d'ignorance, où l'on perçait et coupait la langue aux blasphémateurs, et à l'époque où ces lois avaient été faites, je me crus en droit de conclure qu'elles étaient d'origine africaine, et importées par le retour des croisés.

On a vu plus haut que la sensation du goût résidait principalement dans les papilles de la langue. Or l'anatomie nous apprend que toutes les langues n'en sont pas également munies; de sorte qu'il en est telle où l'on en trouve trois fois plus que dans telle autre. Cette circonstance explique pourquoi, de deux convives assis au même banquet, l'un est délicieusement affecté, tandis que l'autre a l'air de ne manger que comme contraint: c'est que ce dernier a la langue faiblement outillée, et que l'empire de la saveur a aussi ses aveugles et ses sourds.

Sensation du Goût.

8. — On a ouvert cinq ou six avis sur la manière dont s'opère la sensation du goût; j'ai aussi le mien, et le voici:

La sensation du goût est une opération chimique qui se fait par voie humide, comme nous disions autrefois, c'est-à-dire qu'il faut que les molécules sapides soient dissoutes dans un fluide quelconque, pour pouvoir ensuite être absorbées par les houppes nerveuses, papilles ou suçoirs, qui tapissent l'intérieur de l'appareil dégustateur.

Ce système, neuf ou non, est appuyé de preuves physiques et presque palpables.

L'eau pure ne cause point la sensation du goût, parce qu'elle ne contient aucune particule sapide. Dissolvez-y un grain de sel, quelques gouttes de vinaigre, la sensation aura lieu.

Les autres boissons, au contraire, nous impressionnent parce qu'elles ne sont autre chose que des solutions plus ou moins chargées de particules appréciables.

Vainement la bouche se remplirait-elle de particules divisées d'un corps insoluble, la langue éprouverait la sensation du toucher, et nullement celle du goût.

Quant aux corps solides et savoureux, il faut que les dents les divisent, que la salive et les autres fluides gustuels les imbibent, et que la langue les presse contre le palais pour en exprimer un suc qui pour lors, suffisamment chargé de sapidité, est apprécié par les papilles dégustatrices, qui délivrent au corps ainsi trituré le passeport qui lui est nécessaire pour être admis dans l'estomac.

Ce système, qui recevra encore d'autres développements, répond sans effort aux principales questions qui peuvent se présenter.

Car, si on demande ce qu'on entend par corps sapides, on répond que c'est tout corps soluble et propre à être absorbé par l'organe du goût.

Et si on demande comment le corps sapide agit, on répond qu'il agit toutes les fois qu'il se trouve dans un état de dissolution tel qu'il puisse pénétrer dans les cavités chargées de recevoir et de transmettre la sensation.

En un mot, rien de sapide que ce qui est déjà dissous ou prochainement soluble.

Des Saveurs.

9. — Le nombre des saveurs est infini, car tout corps soluble a une saveur spéciale qui ne ressemble entièrement à aucune autre.

Les saveurs se modifient en outre par leur agrégation simple, double, multiple; de sorte qu'il est impossible d'en faire le tableau, depuis la plus attrayante jusqu'à la plus insupportable, depuis la fraise jusqu'à la coloquinte. Aussi tous ceux qui l'ont essayé ont-ils à peu près échoué.

Ce résultat ne doit pas étonner; car, étant donné qu'il existe des séries indéfinies de saveurs simples qui peuvent se modifier par leur adjonction réciproque en tout nombre et en toute quantité, il faudrait une langue nouvelle pour exprimer tous ces effets, et des montagnes d'*in-folio* pour les définir, et des caractères numériques inconnus pour les étiqueter.

Or, comme jusqu'ici il ne s'est encore présenté aucune circonstance où quelque saveur ait dû être appréciée avec une exactitude rigoureuse, on a été forcé de s'en tenir à un petit nombre d'expressions générales, telles que *doux*, *sucré*, *acide*, *acerbe*, et autres pareilles, qui s'expriment en dernière analyse, par les deux suivantes: *agréable* ou *désagréable* au goût, et suffisent pour se faire entendre et pour indiquer à peu près la propriété gustuelle du corps sapide dont on s'occupe.

Ceux qui viendront après nous en sauront davantage, et il n'est déjà plus permis de douter que la chimie ne leur révèle les causes ou les éléments primitifs des saveurs.

Influence de l'Odorat sur le Goût.

10 — L'ordre que je me suis prescrit m'a insensiblement amené au moment de rendre à l'odorat les droits qui lui appartiennent, et de reconnaître les services importants qu'il nous rend dans l'appréciation des saveurs; car parmi les auteurs qui me sont tombés sous la main je n'en ai trouvé aucun qui me paraisse lui avoir fait pleine et entière justice.

Pour moi, je suis non-seulement persuadé que sans la participation de l'odorat il n'y a point de dégustation complète, mais encore je suis tenté de croire que l'odorat et le goût ne forment qu'un seul sens, dont la bouche est le laboratoire et le nez la cheminée, ou, pour parler plus exactement, dont l'un sert à la dégustation des corps tactiles, et l'autre à la dégustation des gaz.

Ce système peut être rigoureusement défendu : cependant, comme je n'ai point la prétention de faire secte, je ne le hasarde que pour donner à penser à mes lecteurs et pour montrer que j'ai vu de près le sujet que je traite. Maintenant je continue ma démonstration au sujet de l'importance de l'odorat, sinon comme partie constituante du goût, du moins comme accessoire obligé.

Tout corps sapide est nécessairement odorant, ce qui le place dans l'empire de l'odorat comme dans l'empire du goût.

On ne mange rien sans le sentir avec plus ou moins de réflexion; et pour les aliments inconnus, le nez fait toujours fonction de sentinelle avancée, qui crie : *Qui va là?*

Quand on intercepte l'odorat, on paralyse le goût; c'est ce qui se prouve par trois expériences que tout le monde peut vérifier avec un égal succès.

Première expérience : Quand la membrane nasale est irritée par un violent *coryza* (rhume de cerveau), le goût est entièrement oblitéré; on ne trouve aucune saveur à ce qu'on avale, et cependant la langue reste dans son état naturel.

Seconde expérience : Si on mange en se serrant le nez, on est tout étonné de n'éprouver la sensation du goût que d'une manière obscure et imparfaite ; par ce moyen les médicaments les plus repoussants passent presque inaperçus.

Troisième expérience : On observe le même effet si, au moment où l'on avale, au lieu de laisser revenir la langue à sa place naturelle, on continue à la tenir attachée au palais ; en ce cas, on intercepte la circulation de l'air, l'odorat n'est point frappé, et la gustation n'a pas lieu.

Ces divers effets dépendent de la même cause, le défaut de coopération de l'odorat, ce qui fait que le corps sapide n'est

apprécié que pour son suc, et non pour le gaz odorant qui en émane.

Analyse de la Sensation du Goût.

11. — Les principes étant ainsi posés, je regarde comme certain que le goût donne lieu à des sensations de trois ordres différents, savoir : la sensation *directe*, la sensation *complète* et la sensation *réfléchie*.

La sensation *directe* est ce premier aperçu qui naît du travail immédiat des organes de la bouche, pendant que le corps appréciable se trouve encore sur la langue antérieure.

La sensation *complète* est celle qui se compose de ce premier aperçu et de l'impression qui naît quand l'aliment abandonne cette première position, passe dans l'arrière-bouche, et frappe tout l'organe par son goût et par son parfum.

Enfin, la sensation *réfléchie* est le jugement que porte l'âme sur les impressions qui lui sont transmises par l'organe.

Mettons ce système en action, en voyant ce qui se passe dans l'homme qui mange ou qui boit.

Celui qui mange une pêche, par exemple, est d'abord frappé agréablement par l'odeur qui en émane ; il la met dans sa bouche, en éprouve une sensation de fraîcheur et d'acidité qui l'engage à continuer ; mais ce n'est qu'au moment où il avale et que la bouchée passe sous la fosse nasale que le parfum lui est révélé ; ce qui complète la sensation que doit causer une pêche. Enfin, ce n'est que lorsqu'il a avalé que, jugeant ce qu'il vient d'éprouver, il se dit à lui-même : « Voilà qui est délicieux ! »

Pareillement, quand on boit : tant que le vin est dans la bouche, on est agréablement, mais non parfaitement impressionné ; ce n'est qu'au moment où l'on cesse d'avaler qu'on peut véritablement goûter, apprécier, et découvrir le parfum particulier à chaque espèce ; et il faut un petit intervalle de temps pour que le gourmet puisse dire : « Il est bon, passable ou mauvais. Peste ! c'est du chambertin ! Oh ! mon Dieu, c'est du suresne ! »

On voit par là que c'est conséquemment aux principes et par suite d'une pratique bien entendue que les vrais amateurs *siro-*

tent leur vin (*they sip it*); car, à chaque gorgée, quand ils s'arrêtent, ils ont la somme entière du plaisir qu'ils auraient éprouvée s'ils avaient bu le verre d'un seul trait.

La même chose se passe encore, mais avec bien plus d'énergie, quand le goût doit être désagréablement affecté.

Voyez ce malade que la Faculté contraint à s'ingérer un enorme verre d'une médecine noire, telle qu'on les buvait sous le règne de Louis XIV.

L'odorat, moniteur fidèle, l'avertit de la saveur repoussante de la liqueur traîtresse; ses yeux s'arrondissent, comme à l'approche d'un danger; le dégoût est sur ses lèvres, et déjà son estomac se soulève. Cependant on l'exhorte, il s'arme de courage, se gargarise d'eau-de-vie, se serre le nez, et boit...

Tant que le breuvage empesté remplit la bouche et tapisse l'organe, la sensation est confuse et l'état supportable; mais à la dernière gorgée, les arrière-goûts se développent, les odeurs nauséabondes agissent, et tous les traits du patient expriment une horreur et un dégoût que la peur de la mort peut seule faire affronter.

S'il est question, au contraire, d'une boisson insipide, comme, par exemple, un verre d'eau, on n'a ni goût ni arrière-goût, on n'éprouve rien, on ne pense à rien; on a bu, et voilà tout.

Ordres des diverses impressions du Goût.

12. — Le goût n'est pas si richement doté que l'ouïe; celle-ci peut entendre et comparer plusieurs sons à la fois : le goût, au contraire, est simple en activité, c'est-à-dire qu'il ne peut être impressionné par deux saveurs en même temps.

Mais il peut être double, et même multiple par succession, c'est-à-dire que, dans le même acte de gutturation, on peut éprouver successivement une seconde et même une troisième sensation, qui vont en s'affaiblissant graduellement, et qu'on désigne par les mots arrière-goût, parfum ou fragrance; de la même manière que, lorsqu'un son principal est frappé, une oreille exercée y distingue une ou plusieurs séries de consonnances, dont le nombre n'est pas encore parfaitement connu.

Ceux qui mangent vite et sans attention ne discernent pas les impressions du second degré; elles sont l'apanage exclusif du petit nombre d'élus, et c'est par leur moyen qu'ils peuvent classer, par ordre d'excellence, les diverses substances soumises à leur examen.

Ces nuances fugitives vibrent encore longtemps dans l'organe du goût; les professeurs prennent, sans s'en douter, une position appropriée; et c'est toujours le cou allongé et le nez à bâbord qu'ils rendent leurs arrêts.

Jouissances dont le Goût est l'occasion

13. — Jetons maintenant un coup d'œil philosophique sur le plaisir ou la peine dont le goût peut être l'occasion.

Nous trouvons d'abord l'application de cette vérité malheureusement trop générale, savoir : que l'homme est bien plus fortement organisé pour la douleur que pour le plaisir.

Effectivement, l'injection des substances acerbes, âcres ou amères au dernier degré, peut nous faire essuyer des sensations extrêmement pénibles ou douloureuses. On prétend même que l'acide hydrocyanique ne tue si promptement que parce qu'il cause une douleur si vive que les forces vitales ne peuvent la supporter sans s'éteindre.

Les sensations agréables ne parcourent, au contraire, qu'une échelle peu étendue, et s'il y a une différence assez sensible entre ce qui est insipide et ce qui flatte le goût, l'intervalle n'est pas très-grand entre ce qui est reconnu pour bon et ce qui est réputé excellent; ce qui est éclairci par l'exemple suivant : *premier terme*, un bouilli sec et dur; *deuxième terme*, un morceau de veau; *troisième terme*, un faisan cuit à point.

Cependant le goût, tel que la nature nous l'a accordé, est encore celui de nos sens qui, tout bien considéré, nous procure le plus de jouissances :

1° Parce que le plaisir de manger est le seul qui, pris avec modération, ne soit pas suivi de fatigue;

2° Parce qu'il est de tous les temps, de tous les âges et de toutes les conditions;

3° Parce qu'il revient nécessairement au moins une fois par jour, et qu'il peut être répété, sans inconvénient, deux ou trois fois dans cet espace de temps;

4° Parce qu'il peut se mêler à tous les autres et même nous consoler de leur absence;

5° Parce que les impressions qu'il reçoit sont à la fois plus durables et plus dépendantes de notre volonté;

6° Enfin, parce qu'en mangeant nous éprouvons un certain bien-être indéfinissable et particulier, qui vient de la conscience instinctive que, par cela même que nous mangeons, nous réparons nos pertes et nous prolongeons notre existence.

C'est ce qui sera plus amplement développé au chapitre où nous traiterons spécialement *du plaisir de la table*, pris au point où la civilisation actuelle l'a amené.

Suprématie de l'Homme.

14. — Nous avons été élevés dans la douce croyance que, de toutes les créatures qui marchent, nagent, rampent ou volent, l'homme est celle dont le goût est le plus parfait.

Cette foi est menacée d'être ébranlée.

Le docteur Gall, fondé sur je ne sais quelles inspections, prétend qu'il est des animaux chez qui l'appareil gustuel est plus développé, et partant plus parfait que celui de l'homme.

Cette doctrine est malsonnante, et sent l'hérésie.

L'homme, de droit divin roi de toute la nature, et au profit duquel la terre a été couverte et peuplée, doit nécessairement être muni d'un organe qui puisse le mettre en rapport avec tout ce qu'il y a de sapide chez ses sujets.

La langue des animaux ne passe pas la portée de leur intelligence : dans les poissons, ce n'est qu'un os mobile; dans les oiseaux, généralement, un cartilage membraneux; dans les quadrupèdes, elle est souvent revêtue d'écailles ou d'aspérités, et d'ailleurs elle n'a point de mouvements circonflexes.

La langue de l'homme, au contraire, par la délicatesse de sa contexture et des diverses membranes dont elle est environnée

et avoisinée, annonce assez la sublimité des opérations auxquelles elle est destinée.

J'y ai, en outre, découvert au moins trois mouvements inconnus aux animaux, et que je nomme mouvements de *spication*, de *rotation* et de *verrition* (*à verro*, lat., je balaye). Le premier a lieu quand la langue sort en forme d'épi d'entre les lèvres qui la compriment; le second, quand la langue se meut circulairement dans l'espace compris entre l'intérieur des joues et le palais; le troisième, quand la langue, se recourbant en dessus ou en dessous, ramasse les portions qui peuvent rester dans le canal demi-circulaire formé par les lèvres et les gencives.

Les animaux sont bornés dans leurs goûts : les uns ne vivent que de végétaux, d'autres ne mangent que de la chair, d'autres se nourrissent exclusivement de graines ; aucun d'eux ne connaît les saveurs composées.

L'homme, au contraire, est *omnivore*, tout ce qui est mangeable est soumis à son vaste appétit; ce qui entraîne, pour conséquence immédiate, des pouvoirs dégustateurs proportionnés à l'usage général qu'il doit en faire. Effectivement, l'appareil du goût est d'une rare perfection chez l'homme, et pour bien nous en convaincre, voyons-le manœuvrer.

Dès qu'un corps esculent est introduit dans la bouche, il est confisqué, gaz et sucs, sans retour.

Les lèvres s'opposent à ce qu'il rétrograde; les dents s'en emparent et le broient; la salive l'imbibe; la langue le gâche et le retourne; un mouvement aspiratoire le pousse vers le gosier; la langue se soulève pour le faire glisser; l'odorat le flaire en passant, et il est précipité dans l'estomac pour y subir des transformations ultérieures, sans que, dans toute cette opération, il se soit échappé une parcelle, une goutte ou un atome qui n'ait pas été soumis au pouvoir appréciateur.

C'est aussi par suite de cette perfection que la gourmandise est l'apanage exclusif de l'homme.

Cette gourmandise est même contagieuse, et nous la transmettons assez promptement aux animaux que nous avons appropriés à notre usage, et qui font en quelque sorte société avec

nous, tels que les éléphants, les chiens, les chats, et même les perroquets.

Si quelques animaux ont la langue plus grosse, le palais plus développé, le gosier plus large, c'est que cette langue, agissant comme musele, est destinée à remuer de grands poids, le palais à presser, le gosier à avaler de plus grosses portions; mais toute analogie bien entendue s'oppose à ce qu'on puisse en induire que le sens est plus parfait.

D'ailleurs, le goût ne devant s'estimer que par la nature de la sensation qu'il porte au centre commun, l'impression reçue par l'animal ne peut se comparer à celle qui a lieu dans l'homme; cette dernière, étant à la fois plus claire et plus précise, suppose nécessairement une qualité supérieure dans l'organe qui la transmet.

Enfin, que peut-on désirer dans une faculté susceptible d'un tel point de perfection que les gourmands de Rome distinguaient, au goût, le poisson pris entre les ponts de celui qui avait été pêché plus bas? N'en voyons-nous pas, de nos jours, qui ont découvert la saveur particulière de la cuisse sur laquelle la perdrix s'appuie en dormant? Et ne sommes-nous pas environnés de gourmets qui peuvent indiquer la latitude sous laquelle un vin a mûri tout aussi sûrement qu'un élève de Biot ou d'Arago sait prédire une éclipse?

Que s'ensuit-il de là? qu'il faut rendre à César ce qui est à César, proclamer l'homme *le grand gourmand de la nature*, et ne pas s'étonner si le bon docteur fait quelquefois comme Homère : *Auch zuweiler schlaffert der guter G***.*

Méthode adoptée par l'Auteur.

15.—Jusqu'ici nous n'avons examiné le goût que sous le rapport de sa constitution physique; et à quelques détails anatomiques près, que peu de personnes regretteront, nous nous sommes tenu au niveau de la science. Mais là ne finit pas la tâche que nous nous sommes imposée; car c'est surtout de son histoire morale que ce sens réparateur tire son importance et sa gloire.

Nous avons donc rangé, suivant un ordre analytique, les théories et les faits qui composent l'ensemble de cette histoire, de manière qu'il puisse en résulter de l'instruction sans fatigue.

C'est ainsi que, dans les chapitres qui vont suivre, nous montrerons comment les sensations, à force de se répéter et de se réfléchir, ont perfectionné l'organe et étendu la sphère de ses pouvoirs; comment le besoin de manger, qui n'était d'abord qu'un instinct, est devenu une passion, influence qui a pris un ascendant bien marqué sur tout ce qui tient à la société.

Nous dirons aussi comment toutes les sciences qui s'occupent de la composition des corps se sont accordées pour classer et mettre à part ceux de ces corps qui sont appréciables par le goût, et comment les voyageurs ont marché vers le même but, en soumettant à nos essais les substances que la nature ne semblait pas avoir destinées à jamais se rencontrer.

Nous suivrons la chimie au moment où elle a pénétré dans nos laboratoires souterrains pour y éclairer nos préparateurs, poser des principes, créer des méthodes et dévoiler des causes qui jusque-là étaient restées occultes.

Enfin nous verrons comment, par le pouvoir combiné du temps et de l'expérience, une science nouvelle nous est tout à coup apparue, qui nourrit, restaure, conserve, persuade, console, et, non contente de jeter à pleines mains des fleurs sur la carrière de l'individu, contribue encore puissamment à la force et à la prospérité des empires.

Si, au milieu de ces graves élucubrations, une anecdote piquante, un souvenir aimable, quelque aventure d'une vie agitée se présente au bout de la plume, nous la laisserons couler pour reposer un peu l'attention de nos lecteurs, dont le nombre ne nous effraie point, et avec lesquels au contraire nous nous plairons à confabuler; car si ce sont des hommes, nous sommes sûr qu'ils sont aussi indulgents qu'instruits; et si ce sont des dames, elles sont nécessairement charmantes.

Ici le professeur, plein de son sujet, laissa tomber sa main et s'éleva dans les hautes régions.

Il remonta le torrent des âges, et prit dans leur berceau les sciences qui

ont pour but la gratification du goût : il en suivit les progrès à travers la nuit des temps, et voyant que, pour les jouissances qu'elles nous procurent, les premiers siècles ont toujours été moins avantagés que ceux qui les ont suivis, il saisit sa lyre, et chanta sur le mode dorien la Mélopée historique qu'on trouvera parmi les VARIÉTÉS. (Voyez à la fin.)

MÉDITATION III.

DE LA GASTRONOMIE.

Origine des Sciences.

16. — Les sciences ne sont pas comme Minerve, qui sortit tout armée du cerveau de Jupiter ; elles sont filles du temps, et se forment insensiblement, d'abord par la collection des méthodes indiquées par l'expérience, et plus tard par la découverte des principes qui se déduisent de la combinaison de ces méthodes.

Ainsi les premiers vieillards que leur prudence fit appeler auprès du lit des malades, ceux que la compassion poussa à soigner les plaies, furent aussi les premiers médecins.

Les bergers d'Egypte, qui observèrent que quelques astres, après une certaine période, venaient correspondre au même endroit du ciel, furent les premiers astronomes.

Celui qui, le premier, exprima par des caractères cette opposition si simple : *deux plus deux égalent quatre*, créa les mathématiques, cette science si puissante, et qui a véritablement élevé l'homme sur le trône de l'univers.

Dans le cours des soixante dernières années qui viennent de s'écouler, plusieurs sciences nouvelles sont venues prendre place dans le système de nos connaissances, et entre autres la stéréotomie, la géométrie descriptive et la chimie des gaz.

Toutes ces sciences, cultivées pendant un nombre infini de générations, feront des progrès d'autant plus sûrs que l'imprimerie les affranchit du danger de reculer. Eh ! qui sait, par exemple,

si la chimie des gaz ne viendra pas à bout de maîtriser ces éléments jusqu'à présent si rebelles, de les mêler, de les combiner dans les proportions jusqu'ici non tentées, et d'obtenir par ces moyens des substances et des effets qui reculeraient de beaucoup les limites de nos pouvoirs !

Origine de la Gastronomie.

17. — La gastronomie s'est présentée à son tour, et toutes ses sœurs se sont approchées pour lui faire place.

Eh! que pouvait-on refuser à celle qui nous soutient de la naissance au tombeau, qui accroît les délices de l'amour et la confiance de l'amitié, qui désarme la haine, facilité les affaires, et nous offre, dans le court trajet de la vie, la seule jouissance qui, n'étant pas suivie de fatigue, nous délasse encore de toutes les autres !

Sans doute, tant que les préparations ont été exclusivement confiées à des serviteurs salariés, tant que le secret en est resté dans les souterrains, tant que les cuisiniers seuls se sont réservé cette matière et qu'on n'a écrit que des dispensaires, les résultats de ces travaux n'ont été que des produits d'un art.

Mais enfin, trop tard peut-être, les savants se sont approchés.

Ils ont examiné, analysé et classé les substances alimentaires, et les ont réduites à leurs plus simples éléments.

Ils ont sondé les mysteres de l'assimilation, et, suivant la matière inerte dans ses métamorphoses, ils ont vu comment elle pouvait prendre vie.

Ils ont suivi la diète dans ses effets passagers ou permanents, sur quelques jours, sur quelques mois, ou sur toute la vie.

Ils ont apprécié son influence jusque sur la faculté de penser, soit que l'âme se trouve impressionnée par les sens, soit qu'elle sente sans le secours de ces organes ; et de tous ces travaux ils ont déduit une haute théorie, qui embrasse tout l'homme et toute la partie qui peut s'animaliser.

Tandis que toutes ces choses se passaient dans les cabinets des savants, on disait tout haut dans les salons que la science qui nourrit les hommes vaut bien au moins celle qui enseigne à les

faire tuer ; les poëtes chantaient les plaisirs de la table, et les livres qui avaient la bonne chère pour objet présentaient des vues plus profondes et des maximes d'un intérêt plus général.

Telles sont les circonstances qui ont précédé l'avénement de la gastronomie.

Définition de la Gastronomie.

18. — La gastronomie est la connaissance raisonnée de tout ce qui a rapport à l'homme, en tant qu'il se nourrit.

Son but est de veiller à la conservation des hommes, au moyen de la meilleure nourriture possible.

Elle y parvient en dirigeant, par des principes certains, tous ceux qui recherchent, fournissent ou préparent les choses qui peuvent se convertir en aliments.

Ainsi, c'est elle, à vrai dire, qui fait mouvoir les cultivateurs, les vignerons, les pêcheurs, les chasseurs et la nombreuse famille des cuisiniers, quel que soit le titre ou la qualification sous laquelle ils déguisent leur emploi à la préparation des aliments.

La gastronomie tient :

A l'histoire naturelle par la classification qu'elle fait des substances alimentaires;

A la physique, par l'examen de leurs compositions et de leurs qualités ;

A la chimie, par les diverses analyses et décompositions qu'elle leur fait subir ;

A la cuisine, par l'art d'apprêter les mets et de les rendre agréables au goût;

Au commerce, par la recherche des moyens d'acheter au meilleur marché possible ce qu'elle consomme, et de débiter le plus avantageusement ce qu'elle présente à vendre ;

Enfin, à l'économie politique, par les ressources qu'elle présente à l'impôt, et par les moyens d'échange qu'elle établit entre les nations.

La gastronomie régit la vie tout entière ; car les pleurs du nouveau-né appellent le sein de sa nourrice ; et le mourant reçoit

encore avec quelque plaisir la potion suprême qu'hélas! il ne doit plus digérer.

Elle s'occupe aussi de tous les états de la société ; car, si c'est elle qui dirige les banquets des rois rassemblés, c'est encore elle qui a calculé le nombre de minutes d'ébullition qui est nécessaire pour qu'un œuf soit cuit à point.

Le sujet matériel de la gastronomie est tout ce qui peut être mangé ; son but direct, la conservation des individus ; et les moyens d'exécution, la culture qui produit, le commerce qui échange, l'industrie qui prépare, et l'expérience qui invente les moyens de tout disposer pour le meilleur usage.

Objets divers dont s'occupe la Gastronomie.

19. — La gastronomie considère le goût dans ses jouissances comme dans ses douleurs ; elle a découvert les excitations graduelles dont il est susceptible ; elle en a régularisé l'action, et a posé les limites que l'homme qui se respecte ne doit jamais outre-passer.

Elle considère aussi l'action des aliments sur le moral de l'homme, sur son imagination, son jugement, son courage et ses perceptions, soit qu'il veille, soit qu'il dorme, soit qu'il agisse, soit qu'il repose.

C'est la gastronomie qui fixe le point d'esculence de chaque substance alimentaire ; car toutes ne sont pas présentables dans les mêmes circonstances.

Les unes doivent être prises avant que d'être parvenues à leur entier développement, comme les câpres, les asperges, les cochons de lait, les pigeons à la cuiller et autres animaux qu'on mange dans leur premier âge ; d'autres au moment où elles ont atteint toute la perfection qui leur est destinée, comme les melons, la plupart des fruits, le mouton, le bœuf et tous les animaux adultes ; d'autres, quand elles commencent à se décomposer, telles que les nèfles, la bécasse, et surtout le faisan ; d'autres, enfin, après que les opérations de l'art leur ont ôté leurs qualités malfaisantes, telles que la pomme de la terre, le manioc et d'autres.

C'est encore la gastronomie qui classe ces substances d'après leurs qualités diverses, qui indique celles qui peuvent s'associer, et qui, mesurant leurs divers degrés d'alibilité, distingue celles qui doivent faire la base de nos repas d'avec celles qui n'en sont que les accessoires et d'avec celles encore qui, n'étant déjà plus nécessaires, sont cependant une distraction agréable, et deviennent l'accompagnement obligé de la confabulation conviviale.

Elle ne s'occupe pas avec moins d'intérêt des boissons qui nous sont destinées, suivant le temps, les lieux et les climats. Elle enseigne à les préparer, à les conserver, et surtout à les présenter dans un ordre tellement calculé que la jouissance qui en résulte aille toujours en augmentant, jusqu'au moment où le plaisir finit et où l'abus commence.

C'est la gastronomie qui inspecte les hommes et les choses, pour transporter d'un pays à l'autre tout ce qui mérite d'être connu et qui fait qu'un festin savamment ordonné est comme un abrégé du monde, où chaque partie figure par ses représentants.

Utilité des connaissances Gastronomiques.

20. — Les connaissances gastronomiques sont nécessaires à tous les hommes, puisqu'elles tendent à augmenter la somme du plaisir qui leur est destinée : cette utilité augmente en proportion de ce qu'elle est appliquée à des classes plus aisées de la société ; elles sont indispensables à ceux qui, jouissant d'un revenu, reçoivent beaucoup de monde, soit qu'en cela ils fassent acte d'une représentation nécessaire, soit enfin qu'ils obéissent à la mode.

Ils y trouvent cet avantage spécial, qu'il y a de leur part quelque chose de personnel dans la manière dont leur table est tenue ; qu'ils peuvent surveiller, jusqu'à un certain point, les dépositaires forcés de leur confiance, et même les diriger en beaucoup d'occasions.

Le prince de Soubise avait un jour l'intention de donner une fête ; elle devait se terminer par un souper, et il en avait demandé le menu.

Le maître d'hôtel se présente à son lever avec une belle pancarte à vignettes, et le premier article sur lequel le prince jeta les yeux fut celui-ci : *cinquante jambons*. « Eh quoi ! Bertrand, dit-il, je crois que tu extravagues ; cinquante jambons ! veux-tu donc régaler tout mon régiment ? — Non, mon prince ; il n'en paraîtra qu'un sur la table, mais le surplus ne m'est pas moins nécessaire pour mon espagnole, mes blonds, mes garnitures, mes... — Bertrand, vous me volez, et cet article ne passera pas. — Ah ! monseigneur, dit l'artiste pouvant à peine retenir sa colère, vous ne connaissez pas nos ressources ! Ordonnez, et ces cinquante jambons qui vous offusquent, je vais les faire entrer dans un flacon de cristal pas plus gros que le pouce. »

Que répondre à une assertion aussi positive ? Le prince sourit, baissa la tête, et l'article passa.

Influence de la Gastronomie dans les affaires.

21. — On sait que chez les hommes encore voisins de l'état de nature, aucune affaire de quelque importance ne se traite qu'à table : c'est au milieu des festins que les sauvages décident la guerre ou font la paix ; et, sans aller plus loin, nous voyons que les villageois font toutes leurs affaires au cabaret.

Cette observation n'a pas échappé à ceux qui ont souvent à traiter les plus grands intérêts ; ils ont vu que l'homme repu n'était pas le même que l'homme à jeun ; que la table établissait une espèce de lien entre celui qui traite et celui qui est traité ; qu'elle rendait les convives plus aptes à recevoir certaines impressions, à se soumettre à de certaines influences ; de là est née la gastronomie politique. Les repas sont devenus un moyen de gouvernement, et le sort des peuples s'est décidé dans un banquet. Ceci n'est ni un paradoxe ni même une nouveauté, mais une simple observation de faits. Qu'on ouvre tous les historiens, depuis Hérodote jusqu'à nos jours, et on verra que, sans même en excepter les conspirations, il ne s'est jamais passé un grand événement qui n'ait été conçu, préparé et ordonné dans les festins.

Académie des Gastronomes.

22. — Tel est, au premier aperçu, le domaine de la gastronomie, domaine fertile en résultats de toute espèce, et qui ne peut que s'agrandir par les découvertes et les travaux des savants qui vont le cultiver; car il est impossible que, avant le laps de peu d'années, la gastronomie n'ait pas ses académiciens, ses cours, ses professeurs et ses propositions de prix.

D'abord, un gastronome riche et zélé établira chez lui des assemblées périodiques où les plus savants théoriciens se réuniront aux artistes pour discuter et approfondir les diverses parties de la science alimentaire.

Bientôt (et telle est l'histoire de toutes les académies) le gouvernement interviendra, régularisera, protégera, instituera, et saisira l'occasion de donner au peuple une compensation pour tous les orphelins que le canon a faits, pour toutes les Arianes que la générale a fait pleurer.

Heureux le dépositaire du pouvoir qui attachera son nom à cette institution si nécessaire! Ce nom sera répété d'âge en âge avec ceux de Noé, de Bacchus, de Triptolème, et des autres bienfaiteurs de l'humanité; il sera, parmi les ministres, ce que Henri IV est parmi les rois, et son éloge sera dans toutes les *bouches*, sans qu'aucun règlement en fasse une nécessité.

MÉDITATION IV.

DE L'APPÉTIT.

Définition de l'Appétit.

23. — Le mouvement et la vie occasionnent dans le corps vivant une déperdition continuelle de substance; et le corps

humain, cette machine si compliquée, serait bientôt hors de service, si la Providence n'y avait placé un ressort qui l'avertit du moment où ses forces ne sont plus en équilibre avec ses besoins.

Ce moniteur est l'appétit. On entend par ce mot la première impression du besoin de manger.

L'appétit s'annonce par un peu de langueur dans l'estomac et une légère sensation de fatigue.

En même temps, l'âme s'occupe d'objets analogues à ses besoins; la mémoire se rappelle les choses qui ont flatté le goût; l'imagination croit les voir; il y a là quelque chose qui tient du rêve. Cet état n'est pas sans charmes; et nous avons entendu des milliers d'adeptes s'écrier dans la joie de leur cœur : « Quel plaisir d'avoir un bon appétit, quand on a la certitude de faire un excellent repas! »

Cependant l'appareil nutritif s'émeut tout entier : l'estomac devient sensible; les sucs gastriques s'exaltent; les gaz intérieurs se déplacent avec bruit; la bouche se remplit de sucs, et toutes les puissances digestives sont sous les armes, comme des soldats qui n'attendent plus que le commandement pour agir. Encore quelques moments, on aura des mouvements spasmodiques, on bâillera, on souffrira, on aura faim.

On peut observer toutes les nuances de ces divers états dans tout salon où le dîner se fait attendre.

Elles sont tellement dans la nature, que la politesse la plus exquise ne peut en déguiser les symptômes; d'où j'ai dégagé cet apophthegme : *De toutes les qualités du cuisinier, la plus indispensable est l'exactitude.*

Anecdote.

24. — J'appuie cette grave maxime par les détails d'une observation faite dans une réunion dont je faisais partie,

Quorum pars magna fui,

et où le plaisir d'observer me sauva des angoisses de la misère.

J'étais un jour invité à dîner chez un haut fonctionnaire pu-

blic. Le billet d'invitation était pour cinq heures et demie, et au moment indiqué tout le monde était rendu; car on savait qu'il aimait qu'on fût exact, et grondait quelquefois les paresseux.

Je fus frappé, en arrivant, de l'air de consternation que je vis régner dans l'assemblée : on se parlait à l'oreille, on regardait dans la cour à travers les carreaux de la croisée; quelques visages annonçaient la stupeur. Il était certainement arrivé quelque chose d'extraordinaire.

Je m'approchai de celui des convives que je crus le plus en état de satisfaire ma curiosité, et lui demandai ce qu'il y avait de nouveau. « Hélas! me répondit-il avec l'accent de la plus profonde affliction, monseigneur vient d'être mandé au conseil d'État; il part en ce moment, et qui sait quand il reviendra? — N'est-ce que cela? répondis-je d'un air d'insouciance qui était bien loin de mon cœur. C'est tout au plus l'affaire d'un quart d'heure; quelque renseignement dont on aura eu besoin; on sait qu'il y a ici aujourd'hui dîner officiel; on n'a aucune raison pour nous faire jeûner. » Je parlais ainsi; mais au fond de l'âme je n'étais pas sans inquiétude, et j'aurais voulu être bien loin.

La première heure se passa bien; on s'assit auprès de ceux avec qui on était lié; on épuisa les sujets banaux de conversation, et on s'amusa à faire des conjectures sur la cause qui avait pu faire appeler aux Tuileries notre cher amphitryon.

A la seconde heure on commença à apercevoir quelques symptômes d'impatience : on se regardait avec inquiétude, et les premiers qui murmurèrent furent trois ou quatre convives qui, n'ayant pas trouvé de place pour s'asseoir, n'étaient pas en position commode pour attendre.

A la troisième heure le mécontentement fut général, et tout le monde se plaignait. « Quand reviendra-t-il? disait l'un. — A quoi pense-t-il? disait l'autre. — C'est à en mourir! disait un troisième. » Et on se faisait, sans jamais la résoudre, la question suivante : « S'en ira-t-on? ne s'en ira-t-on pas? »

A la quatrième heure tous les symptômes s'aggravèrent : on étendit les bras, au hasard d'éborgner les voisins; on entendait

de toutes parts des bâillements chantants; toutes les figures étaient empreintes des couleurs qui annoncent la concentration; et on ne m'écouta pas quand je me hasardai de dire que celui dont l'absence nous attristait tant était sans doute le plus malheureux de tous.

L'attention fut un instant distraite par une apparition. Un des convives, plus habitué que les autres, pénétra jusque dans les cuisines; il en revint tout essoufflé : sa figure annonçait la fin du monde, et il s'écria d'une voix à peine articulée et de ce ton sourd qui exprime à la fois la crainte de faire du bruit et l'envie d'être entendu : « Monseigneur est parti sans donner d'ordre, et, quelle que soit son absence, on ne servira pas qu'il ne revienne. » Il dit, et l'effroi que causa son allocution ne sera pas surpassé par l'effet de la trompette du jugement dernier.

Parmi tous ces martyrs, le plus malheureux était le bon d'Aigrefeuille, que tout Paris a connu; son corps n'était que souffrance, et la douleur de Laocoon était sur son visage. Pâle, égaré, ne voyant rien, il vint se hucher sur un fauteuil, croisa ses petites mains sur son gros ventre, et ferma les yeux, non pour dormir, mais pour attendre la mort.

Elle ne vint cependant pas. Vers les dix heures on entendit une voiture rouler dans la cour; tout le monde se leva d'un mouvement spontané. L'hilarité succéda à la tristesse, et après cinq minutes on était à table.

Mais l'heure de l'appétit était passée. On avait l'air étonné de commencer à dîner à une heure si indue; les mâchoires n'eurent point ce mouvement isochrone qui annonce un travail régulier; et j'ai su que plusieurs convives en avaient été incommodés.

La marche indiquée en pareil cas est de ne point manger immédiatement après que l'obstacle a cessé, mais d'avaler un verre d'eau sucrée, ou une tasse de bouillon, pour consoler l'estomac, d'attendre ensuite douze ou quinze minutes, sinon l'organe convulsé se trouve opprimé par le poids des aliments dont on le surcharge.

Grands Appétits.

25. — Quand on voit, dans les livres primitifs, les apprêts qui se faisaient pour recevoir deux ou trois personnes, ainsi que les portions énormes que l'on servait à un seul hôte, il est difficile de se refuser à croire que les hommes qui vivaient plus près que nous du berceau du monde ne fussent aussi doués d'un bien plus grand appétit.

Cet appétit était censé s'accroître en raison directe de la dignité du personnage; et celui à qui on ne servait pas moins que le dos entier d'un taureau de cinq ans était destiné à boire dans une coupe dont il avait peine à supporter le poids.

Quelques individus ont existé depuis, pour porter témoignage de ce qui a pu se passer autrefois, et les recueils sont pleins d'exemples d'une voracité à peine croyable, et qui s'étendait à tout, même aux objets les plus immondes.

Je ferai grâce à mes lecteurs de ces détails quelquefois assez dégoûtants, et je préfère leur conter deux faits particuliers, dont j'ai été témoin, et qui n'exigent pas de leur part une foi bien implicite.

J'allai, il y a environ quarante ans, faire une visite volante au curé de Bregnien, homme de grande taille, et dont l'appétit avait une réputation bailliagère.

Quoiqu'il fût à peine midi, je le trouvai déjà à table. On avait emporté la soupe et le bouilli, et à ces deux plats obligés avaient succédé un gigot de mouton à la royale, un assez beau chapon et une salade copieuse.

Dès qu'il me vit paraître il demanda pour moi un couvert, que je refusai, et je fis bien; car, seul et sans aide, il se débarrassa très-lestement de tout, savoir : du gigot jusqu'à l'ivoire, du chapon jusqu'aux os, et de la salade jusqu'au fond du plat.

On apporta bientôt un assez grand fromage blanc, dans lequel il fit une brèche angulaire de quatre-vingt-dix degrés; il arrosa le tout d'une bouteille de vin et d'une carafe d'eau, après quoi il reposa.

Ce qui m'en fit plaisir, c'est que, pendant toute cette opéra-

tion qui dura à peu près trois quarts d'heure, le vénérable pasteur n'eut point l'air affairé. Les gros morceaux qu'il jetait dans sa bouche profonde ne l'empêchaient ni de parler ni de rire; et il expédia tout ce qu'on avait servi devant lui sans y mettre plus d'appareil que s'il n'avait mangé que trois mauviettes.

C'est ainsi que le général Bisson, qui buvait chaque jour huit bouteilles de vin à son déjeuner, n'avait pas l'air d'y toucher; il avait un plus grand verre que les autres, et le vidait plus souvent; mais on eût dit qu'il n'y faisait pas attention, et, tout en humant ainsi seize livres de liquide, il n'était pas plus empêché de plaisanter et de donner ses ordres que s'il n'eût dû boire qu'un carafon.

Le second fait me rappelle à la mémoire le brave général P. Sibuet, mon compatriote, longtemps premier aide de camp du général Masséna, et mort au champ d'honneur en 1813, au passage de la Bober.

Prosper était âgé de dix-huit ans, et avait cet appétit heureux par lequel la nature annonce qu'elle s'occupe à achever un homme bien constitué, lorsqu'il entra un soir dans la cuisine de Genin, aubergiste chez lequel les anciens de Belley avaient coutume de s'assembler pour manger des marrons et boire du vin blanc nouveau qu'on appelle *vin bourru*.

On venait de tirer de la broche un magnifique dindon, beau, bien fait, doré, cuit à point, et dont le fumet aurait tenté un saint.

Les anciens, qui n'avaient plus faim, n'y firent pas beaucoup d'attention; mais les puissances digestives du jeune Prosper en furent ébranlées; l'eau lui vint à la bouche, et il s'écria : « Je ne fais que sortir de table, je n'en gage pas moins que je mangerai ce gros dindon à moi tout seul. — Sez vosu mezé, z'u payo, répondit Bouvier du Bouchet, gros fermier qui se trouvait présent; è sez vos caca en rotaz, i-zet vo ket pairé et may ket mezerai la restaz.[1] »

L'exécution commença immédiatement. Le jeune athlète

[1] « Si vous le mangez, je vous le paye; mais si vous restez en route, c'est vous qui payerez, et moi qui mangerai le reste. »

détacha proprement une aile, l'avala en deux bouchées, après quoi il se nettoya les dents en grugeant le cou de la volaille, et but un verre de vin pour servir d'entr'acte.

Bientôt il attaqua la cuisse, la mangea avec le même sang-froid, et dépêcha un second verre de vin, pour préparer les voies au passage du surplus.

Aussitôt la seconde aile suivit la même route : elle disparut, et l'officiant, toujours plus animé, saisissait déjà le dernier membre, quand le malheureux fermier s'écria d'une voix dolente : « Hai! ze vaie *praou* qu'izet fotu : m'cz, monche Chibouet, poez kaet zu daive paiet, lessé m'en a m'en mesiet on mocho[1] ».

Prosper était aussi bon garçon qu'il fut depuis bon militaire; il consentit à la demande de son antipartenaire, qui eut pour sa part la carcasse, encore assez opime, de l'oiseau en consommation, et paya ensuite de fort bonne grâce et le principal et les accessoires obligés.

Le général Sibuet se plaisait beaucoup à citer cette prouesse de son jeune âge; il disait que ce qu'il avait fait, en associant le fermier, était de pure courtoisie; il assurait que, sans cette assistance, il se sentait toute la puissance nécessaire pour gagner la gageure, et ce qui, à quarante ans, lui restait d'appétit ne permettait pas de douter de son assertion.

[1] « Hélas ! je vois bien que c'en est fini ; mais, monsieur Sibuet, puisque je dois le payer, laissez-m'en au moins manger un morceau.

Je cite avec plaisir cet échantillon du patois du Bugey, où l'on trouve le *th* des Grecs et des Anglais, et dans le mot *praou* et autres semblables, une diphthongue qui n'existe en aucune langue, et dont on ne peut peindre le son par aucun caractère connu. (Voyez le 3e volume des *Mémoires de la Société royale des Antiquaires de France.*)

MÉDITATION V.

DES ALIMENTS EN GÉNÉRAL.

SECTION PREMIÈRE.

Définitions.

26. — Qu'entend-on par aliments ?

Réponse populaire : L'aliment est tout ce qui nous nourrit.

Réponse scientifique : On entend par aliments les substances qui, soumises à l'estomac, peuvent s'animaliser par la digestion, et réparer les pertes que fait le corps humain par l'usage de la vie.

Ainsi, la qualité distinctive de l'aliment consiste dans la propriété de subir l'assimilation animale.

Travaux Analytiques.

27. — Le règne animal et le règne végétal sont ceux qui, jusqu'à présent, ont fourni des aliments au genre humain. On n'a encore tiré des minéraux que des remèdes ou des poisons.

Depuis que la chimie analytique est devenue une science certaine, on a pénétré très-avant dans la double nature des éléments dont notre corps est composé, et des substances que la nature semble avoir destinées à en réparer les pertes.

Ces études avaient entre elles une grande analogie, puisque l'homme est composé en grande partie des mêmes substances que les animaux dont il se nourrit, et qu'il a bien fallu chercher aussi dans les végétaux les affinités par suite desquelles ils deviennent eux-mêmes animalisables.

On a fait dans ces deux voies les travaux les plus louables et en même temps les plus minutieux, et on a suivi, soit le corps humain, soit les aliments par lesquels il se répare, d'abord dans leurs particules secondaires, et ensuite dans leurs éléments, au delà desquels il ne nous a point encore été permis de pénétrer.

Ici j'avais l'intention de placer un petit traité de chimie alimentaire, et d'apprendre à mes lecteurs en combien de millièmes de carbone, d'hydrogène, etc., on pourrait réduire eux et les mets qui les nourrissent; mais j'ai été arrêté par la réflexion que je ne pouvais guère remplir cette tâche qu'en copiant les excellents traités de chimie qui sont entre les mains de tout le monde. J'ai craint encore de tomber dans des détails stériles, et me suis réduit à une nomenclature raisonnée, sauf à faire passer par-ci par-là quelques résultats chimiques, en termes moins hérissés et plus intelligibles.

Osmazôme.

28. — Le plus grand service rendu par la chimie à la science alimentaire est la découverte ou plutôt la précision de l'osmazôme.

L'osmazôme est cette partie éminemment sapide des viandes qui est soluble à l'eau froide, et qui se distingue de la partie extractive en ce que cette dernière n'est soluble que dans l'eau bouillante.

C'est l'osmazôme qui fait le mérite des bons potages; c'est lui qui, en se caramélisant, forme le roux des viandes; c'est par lui que se forme le rissolé des rôtis; enfin c'est de lui que sort le fumet de la venaison et du gibier.

L'osmazôme se retire surtout des animaux adultes à chairs rouges, noires, et qu'on est convenu d'appeler chairs faites; on n'en trouve point ou presque point dans l'agneau, le cochon de lait, le poulet, et même dans le blanc des plus grosses volailles : c'est par cette raison que les vrais connaisseurs ont toujours préféré l'entre-cuisse; chez eux l'instinct du goût avait prévenu la science.

C'est aussi la prescience de l'osmazôme qui a fait chasser tant

de cuisiniers, convaincus de distraire le premier bouillon : c'est elle qui fit la réputation des soupes de primes, qui a fait adopter les croûtes au pot comme confortatives dans le bain, et qui fit inventer au chanoine Chevrier des marmites fermantes à clef; c'est le même à qui l'on ne servait jamais des épinards le vendredi qu'autant qu'ils avaient été cuits dès le dimanche, et remis chaque jour sur le feu avec une nouvelle addition de beurre frais.

Enfin c'est pour ménager cette substance, quoique encore inconnue, que s'est introduite la maxime que, pour faire de bon bouillon, la marmite ne devait que *sourire*, expression fort distinguée pour le pays d'où elle est venue.

L'osmazôme, découvert après avoir fait si longtemps les délices de nos pères, peut se comparer à l'alcool, qui a grisé bien des générations avant qu'on ait su qu'on pouvait le mettre à nu par la distillation.

A l'osmazôme succède, par le traitement à l'eau bouillante, ce qu'on entend plus spécialement par matière extractive : ce dernier produit, réuni à l'osmazôme, compose le jus de viande.

Principe des Aliments.

La fibre est ce qui compose le tissu de la chair et ce qui se présente à l'œil après la cuisson. La fibre résiste à l'eau bouillante, et conserve sa forme quoique dépouillée d'une partie de ses enveloppes. Pour bien dépecer les viandes, il faut avoir soin que la fibre fasse un angle droit, ou à peu près, avec la lame du couteau : la viande ainsi coupée a un aspect plus agréable, se goûte mieux, et se mâche plus facilement.

Les os sont principalement composés de gélatine et de phosphate de chaux.

La quantité de gélatine diminue à mesure qu'on avance en âge. A soixante-dix ans, les os ne sont plus qu'un marbre imparfait; c'est ce qui les rend si cassants, et fait une loi de prudence aux vieillards d'éviter toute occasion de chute.

L'albumine se trouve également dans la chair et dans le sang;

elle se coagule à une chaleur au-dessous de 40 degrés : c'est elle qui forme l'écume du pot au feu.

La gélatine se rencontre également dans les os, les parties molles et cartilagineuses ; sa qualité distinctive est de se coaguler à la température ordinaire de l'atmosphère ; deux parties et demie sur cent d'eau chaude suffisent pour cela.

La gélatine est la base de toutes les gelées grasses et maigres, blanc-manger, et autres préparations analogues.

La graisse est une huile concrète qui se forme dans les interstices du tissu cellulaire, et s'agglomère quelquefois en masse dans les animaux que l'art ou la nature y prédispose, comme les cochons, les volailles, les ortolans et les becfigues ; dans quelques-uns de ces animaux, elle perd son insipidité, et prend un léger arome qui la rend fort agréable.

Le sang se compose d'un sérum albumineux, de fibrine, d'un peu de gélatine et d'un peu d'osmazôme ; il se coagule à l'eau chaude, et devient un aliment très-nourrissant (*v. g.* le boudin).

Tous les principes que nous venons de passer en revue sont communs à l'homme et aux animaux dont il a coutume de se nourrir. Il n'est donc point étonnant que la diète animale soit éminemment restaurante et fortifiante ; car les particules dont elle se compose ayant avec les nôtres une grande similitude et ayant déjà été animalisées, peuvent facilement s'animaliser de nouveau lorsqu'elles sont soumises à l'action vitale de nos organes digesteurs.

Règne Végétal.

29. — Cependant le règne végétal ne présente à la nutrition ni moins de variétés ni moins de ressources.

La fécule nourrit parfaitement, et d'autant mieux qu'elle est moins mélangée de principes étrangers.

On entend par fécule la farine ou poussière qu'on peut obtenir des graines céréales, des légumineuses et de plusieurs espèces de racines, parmi lesquelles la pomme de terre tient jusqu'à présent le premier rang.

La fécule est la base du pain, des pâtisseries et des purées

de toute espèce, et entre ainsi pour une très-grande partie dans la nourriture de presque tous les peuples.

On a observé qu'une parcille nourriture amollit la fibre et même le courage. On en donne pour preuve les Indiens, qui vivent presque exclusivement de riz et qui se sont soumis à quiconque a voulu les asservir.

Presque tous les animaux domestiques mangent avec avidité la fécule, et ils en sont, au contraire, singulièrement fortifiés, parce que c'est une nourriture plus substantielle que les végétaux secs ou verts qui sont leur pâture habituelle.

Le sucre n'est pas moins considérable, soit comme aliment, soit comme médicament.

Cette substance, autrefois reléguée aux Indes ou aux colonies, est devenue indigène au commencement de ce siècle. On l'a découverte et suivie dans le raisin, les navets, la châtaigne, et surtout la betterave; de sorte que, rigoureusement parlant, l'Europe pourrait, sous ce rapport, se suffire et se passer de l'Amérique ou de l'Inde. C'est un service éminent que la science a rendu à la société, et un exemple qui peut avoir dans la suite des résultats plus étendus. (*Voyez ci-après*, *article* SUCRE.)

Le sucre, soit à l'état solide, soit dans les diverses plantes ou la nature l'a placé, est extrêmement nourrissant; les animaux en sont friands, et les Anglais, qui en donnent beaucoup à leurs chevaux de luxe, ont remarqué qu'ils en soutiennent bien mieux les diverses épreuves auxquelles on les soumet.

Le sucre, qu'aux jours de Louis XIV on ne trouvait que chez les apothicaires, a donné naissance à diverses professions lucratives, telles que les pâtissiers du petit four, les confiseurs, les liquoristes et autres marchands de friandises.

Les huiles douces proviennent aussi du règne végétal; elles ne sont esculentes qu'autant qu'elles sont unies à d'autres substances, et doivent surtout être regardées comme un assaisonnement.

Le gluten, qu'on trouve particulièrement dans le froment, concourt puissamment à la fermentation du pain dont il fait partie; les chimistes ont été jusqu'à lui donner une nature animale.

On a fait à Paris, pour les enfants et les oiseaux, et pour les hommes dans quelques départements, des pâtisseries où le gluten domine, parce qu'une partie de la fécule a été soustraite au moyen de l'eau.

Le mucilage doit sa qualité nutritive aux diverses substances auxquelles il sert de véhicule.

La gomme peut devenir, au besoin, un aliment; ce qui ne doit pas étonner, puisqu'à très-peu de chose près elle contient les mêmes éléments que le sucre.

La gélatine végétale qu'on extrait de plusieurs espèces de fruits notamment des pommes, des groseilles, des coings et de quelques autres, peut aussi servir d'aliment : elle en fait mieux la fonction, unie au sucre, mais toujours beaucoup moins que les gelées qu'on tire des os, des cornes, des pieds de veau et de la colle de poisson. Cette nourriture est en général légère, adoucissante et salutaire. Aussi la cuisine et l'office s'en emparent et se la disputent.

Différence du Gras au Maigre.

Au jus près, qui, comme nous l'avons dit, se compose d'osmazôme et d'extractif, on trouve dans les poissons la plupart des substances que nous avons signalées dans les animaux terrestres, telles que la fibrine, la gélatine, l'albumine; de sorte qu'on peut dire avec raison que c'est le jus qui sépare le régime gras du maigre.

Ce dernier est encore marqué par une autre particularité : c'est que le poisson contient en outre une quantité notable de phosphore et d'hydrogène, c'est-à-dire ce qu'il y a de plus combustible dans la nature. D'où il suit que l'ichthyophagie est une diète échauffante; ce qui pourrait légitimer certaines louanges données jadis à quelques ordres religieux, dont le régime était directement contraire à celui de leurs vœux déjà réputé le plus fragile.

Observation particulière.

30. — Je n'en dirai pas davantage sur cette question de physiologie ; mais je ne dois pas omettre un fait dont on peut facilement vérifier l'existence :

Il y a quelques années que j'allai voir une maison de campagne, dans un petit hameau des environs de Paris, situé sur le bord de la Seine, en avant de l'île Saint-Denis, et consistant principalement en huit cabanes de pêcheurs. Je fus frappé de la quantité d'enfants que je vis fourmiller sur la route.

J'en marquai mon étonnement au batelier avec lequel je traversais la rivière. « Monsieur, me dit-il, nous ne sommes ici que « huit familles, et nous avons cinquante-trois enfants, parmi « lesquels il se trouve quarante-neuf filles et seulement quatre « garçons, et de ces quatre garçons, en voilà un qui m'appar- « tient. » En disant ces mots, il se redressait d'un air de triomphe, et me montrait un petit marmot de cinq à six ans, couché sur le devant du bateau, où il s'amusait à gruger des écrevisses crues. Ce petit hameau s'appelle....

De cette observation, qui remonte à plus de dix ans, et de quelques autres que je ne puis pas aussi facilement vous indiquer, j'ai été amené à penser que le mouvement générique causé par la diète ichthyaque pourrait bien être plus irritant que pléthorique et substantiel ; et j'y persiste d'autant plus volontiers que, tout récemment, le docteur Bailly a prouvé, par une suite de faits observés pendant près d'un siècle, que toutes les fois que dans les naissances annuelles le nombre des filles est notablement plus grand que celui des garçons, la surabondance des femelles est toujours due à des circonstances débilitantes; ce qui pourrait bien nous indiquer aussi l'origine des plaisanteries qu'on a faites de tout temps au mari dont la femme accouche d'une fille.

Il y aurait encore beaucoup de choses à dire sur les aliments considérés dans leur ensemble, et sur les diverses modifications qu'ils peuvent subir par le mélange qu'on peut en faire ; mais j'espère que ce qui précède suffira, au delà, pour le plus grand nombre de mes lecteurs. Je renvoie les autres aux traités ex

professo, et je finis par deux considérations qui ne sont pas sans quelque intérêt.

La première est que l'animalisation se fait à peu près de la même manière que la végétation, c'est-à-dire que le courant réparateur formé par la digestion est aspiré de diverses manières par les cribles ou suçoirs dont nos organes sont pourvus, et devient chair, ongle, os ou cheveu, comme la même terre arrosée de la même eau produit un radis, une laitue ou un pissenlit, selon les graines que le jardinier lui a confiées.

La seconde est qu'on n'obtient point dans l'organisation vitale les mêmes produits que dans la chimie absolue; car les organes destinés à produire la vie et le mouvement agissent puissamment sur les principes qui leur sont soumis.

Mais la nature, qui se plaît à s'envelopper de voiles et à nous arrêter au second ou au troisième pas, a caché le laboratoire où elle fait ses transformations, et il est véritablement difficile d'expliquer comment, étant convenu que le corps humain contient de la chaux, du soufre, du phosphore, du fer et dix autres substances encore, tout cela peut cependant se soutenir et se renouveler pendant plusieurs années avec du pain et de l'eau.

MÉDITATION VI.

SUITE DE LA PRÉCÉDENTE.

SECTION II.

Spécialités.

31. — Lorsque j'ai commencé d'écrire, ma table des matières était faite et mon livre tout entier dans ma tête; cepen-

dant je n'ai avancé qu'avec lenteur, parce qu'une partie de mon temps est consacrée à des travaux plus sérieux.

Durant cet intervalle de temps, quelques parties de la matière que je croyais m'être réservée ont été effleurées ; des livres élémentaires de chimie et de matière médicale ont été mis entre les mains de tout le monde, et des choses que je croyais enseigner pour la première fois sont devenues populaires : par exemple, j'avais employé à la chimie du pot au feu plusieurs pages dont la substance se trouve dans deux ou trois ouvrages récemment publiés.

En conséquence, j'ai dû revoir cette partie de mon travail, et l'ai tellement resserrée qu'elle se trouve réduite à quelques principes élémentaires, à des théories qui ne sauraient trop être propagées, et à quelques observations, fruit d'une longue expérience, et qui, je l'espère, seront nouvelles pour la plus grande partie de mes lecteurs.

§ Ier. — **Pot au feu, Potage, etc.**

32. — On appelle pot au feu un morceau de bœuf destiné à être traité à l'eau bouillante légèrement salée, pour en extraire les parties solubles.

Le bouillon est le liquide qui reste après l'opération consommée.

Enfin on appelle *bouilli* la chair dépouillée de sa partie soluble.

L'eau dissout d'abord une partie de l'osmazôme ; puis l'albumine, qui, se coagulant avant le 50e degré de Réaumur, forme l'écume qu'on enlève ordinairement ; puis le surplus de l'osmazôme avec la partie extractive ou jus ; enfin quelques portions de l'enveloppe des fibres, qui sont détachées par la continuité de l'ébullition.

Pour avoir du bon bouillon, il faut que l'eau s'échauffe lentement, afin que l'albumine ne se coagule pas dans l'intérieur avant d'être extraite ; et il faut que l'ébullition s'aperçoive à peine, afin que les diverses parties qui sont successivement dissoutes puissent s'unir intimement et sans trouble.

On joint au bouillon des légumes ou des racines pour en relever

le goût, et du pain ou des pâtes pour le rendre plus nourrissant : c'est ce qu'on appelle un potage.

Le potage est une nourriture saine, légère, nourrissante, et qui convient à tout le monde ; il réjouit l'estomac, et le dispose à recevoir et à digérer. Les personnes menacées d'obésité n'en doivent prendre que le bouillon.

On convient généralement qu'on ne mange nulle part d'aussi bon potage qu'en France, et j'ai trouvé dans mes voyages la confirmation de cette vérité. Ce résultat ne doit point étonner ; car le potage est la base de la diète nationale française, et l'expérience des siècles a dû le porter à sa perfection.

§ II. — Du Bouilli.

33. — Le bouilli est une nourriture saine, qui apaise promptement la faim, se digère assez bien, mais qui seule ne restaure pas beaucoup, parce que la viande a perdu dans l'ébullition une partie des sucs animalisables.

On tient comme règle générale en administration que le bœuf bouilli a perdu la moitié de son poids.

Nous comprenons sous quatre catégories les personnes qui mangent le bouilli :

1° Les routiniers, qui en mangent parce que leurs parents en mangeaient, et qui, suivant cette pratique avec une soumission implicite, espèrent bien aussi être imités par leurs enfants ;

2° Les impatients, qui, abhorrant l'inactivité à table, ont contracté l'habitude de se jeter immédiatement sur la première matière qui se présente (*materiam subjectam*);

3° Les inattentifs, qui, n'ayant pas reçu du ciel le feu sacré, regardent les repas comme les heures d'un travail obligé, mettent sur le même niveau tout ce qui peut les nourrir, et sont à table comme l'huître sur son banc ;

4° Les dévorants, qui, doués d'un appétit dont ils cherchent à dissimuler l'étendue, se hâtent de jeter dans leur estomac une première victime pour apaiser le feu gastrique qui les dévore, et servir de base aux divers envois qu'ils se proposent d'acheminer pour la même destination.

Les professeurs ne mangent jamais de bouilli, par respect pour les principes, et parce qu'ils ont fait entendre en chaire cette vérité incontestable : *Le bouilli est de la chair moins son jus* [1].

§ III. — Volailles.

54. — Je suis grand partisan des causes secondes, et crois fermement que le genre entier des gallinacés a été créé uniquement pour doter nos garde-manger et enrichir nos banquets.

Effectivement, depuis la caille jusqu'au coq d'Inde, partout où on rencontre un individu de cette nombreuse famille, on est sûr de trouver un aliment léger, savoureux, et qui convient également au convalescent et à l'homme qui jouit de la plus robuste santé.

Car quel est celui d'entre nous qui, condamné par la Faculté à la chère des Pères du désert, n'a pas souri à l'aile de poulet proprement coupée qui lui annonçait qu'enfin il allait être rendu à la vie sociale?

Nous ne nous sommes pas contentés des qualités que la nature avait données aux gallinacés; l'art s'en est emparé, et, sous prétexte de les améliorer, il en a fait des martyrs. Non-seulement on les prive des moyens de se reproduire, mais on les tient dans la solitude, on les jette dans l'obscurité, on les force à manger, et on les amène ainsi à un embonpoint qui ne leur était pas destiné.

Il est vrai que cette graisse ultra-naturelle est aussi délicieuse, et que c'est au moyen de ces pratiques damnables qu'on leur donne cette finesse et cette succulence qui en font les délices de nos meilleures tables.

Ainsi améliorée, la volaille est pour la cuisine ce qu'est la toile pour les peintres, et pour les charlatans le chapeau de Fortunatus; on nous la sert bouillie, rôtie, frite, chaude ou froide, en-

[1] Cette vérité commence à percer, et le bouilli a disparu dans les dîners véritablement soignés; on le remplace par un filet rôti, un turbot ou une matelote.

tière ou par partie, avec ou sans sauce, désossée, écorchée, farcie, et toujours avec un égal succès.

Trois pays de l'ancienne France se disputent l'honneur de fournir les meilleures volailles, savoir : le pays de Caux, le Mans et la Bresse.

Relativement aux chapons, il y a du doute, et celui qu'on tient sous la fourchette doit paraître le meilleur ; mais pour les poulardes, la préférence appartient à celles de la Bresse, qu'on appelle *poulardes fines,* et qui sont rondes comme une pomme ; c'est grand dommage qu'elles soient rares à Paris, où elles n'arrivent que dans des bourriches votives.

§ IV. — **Du Coq d'Inde.**

35. — Le dindon est certainement un des plus beaux cadeaux que le nouveau monde ait faits à l'ancien.

Ceux qui veulent toujours en savoir plus que les autres ont dit que le dindon était connu aux Romains, qu'il en fut servi un aux noces de Charlemagne, et qu'ainsi c'est mal à propos qu'on attribue aux jésuites l'honneur de cette savoureuse importation.

A ces paradoxes, on pourrait n'opposer que deux choses :

1° Le nom de l'oiseau, qui atteste son origine; car autrefois l'Amérique était désignée sous le nom *d'Indes occidentales ;*

2° La figure du coq d'Inde, qui est évidemment tout étrangère.

Un savant ne pourrait pas s'y tromper.

Mais, quoique déjà bien persuadé, j'ai fait à ce sujet des recherches assez étendues, dont je fais grâce au lecteur, et qui m'ont donné pour résultat :

1° Que le dindon a paru en Europe vers la fin du dix-septième siècle ;

2° Qu'il a été importé par les jésuites, qui en élevaient une grande quantité, spécialement dans une ferme qu'ils possédaient aux environs de Bourges ;

3° Que c'est de là qu'ils se sont répandus peu à peu sur la surface de la France : c'est ce qui fait qu'en beaucoup d'endroits

et dans le langage familier on disait autrefois et on dit encore un *jésuite*, pour désigner un dindon;

4° Que l'Amérique est le seul endroit où on a trouvé le dindon sauvage et dans l'état de nature (il n'en existe pas en Afrique);

5° Que dans les fermes de l'Amérique septentrionale, où il est fort commun, il provient soit des œufs qu'on a pris et fait couver, soit des jeunes dindonneaux qu'on a surpris dans les bois et apprivoisés : ce qui fait qu'ils sont plus près de l'état de nature, et conservent davantage leur plumage primitif.

Et vaincu par ces preuves, je conserve aux bons Pères une double part de reconnaissance, car ils ont aussi importé le quinquina, qui se nomme en anglais *jesuit's bark* (écorce des jésuites).

Les mêmes recherches m'ont appris que l'espèce du coq d'Inde s'acclimate insensiblement en France avec le temps. Des observateurs éclairés m'ont appris que, vers le milieu du siècle précédent, sur vingt dindons éclos, dix à peine venaient à bien; tandis que maintenant, toutes choses égales, sur vingt on en élève quinze. Les pluies d'orage leur sont surtout funestes. Les grosses gouttes de pluie chassées par le vent frappent sur leur tête tendre et mal abritée, et les font périr.

Des Dindoniphiles.

36. — Le dindon est le plus gros, et sinon le plus fin, du moins le plus savoureux de nos oiseaux domestiques.

Il jouit encore de l'avantage unique de réunir autour de soi toutes les classes de la société.

Quand les vignerons et les cultivateurs de nos campagnes veulent se régaler dans les longues soirées d'hiver, que voit-on rôtir au feu brillant de la cuisine où la table est mise ? un dindon.

Quand le fabricant utile, quand l'artiste laborieux rassemble quelques amis pour jouir d'un relâche d'autant plus doux qu'il est plus rare, quelle est la pièce obligée du dîner qu'il leur offre ? un dindon farci de saucisses ou de marrons de Lyon.

Et dans nos cercles les plus éminemment gastronomiques, dans ces réunions choisies, où la politique est forcée de céder

e pas aux dissertations sur le goût, qu'attend-on? que désire-on? que voit-on au second service ? une dinde truffée !... Et nes Mémoires secrets contiennent la note que son sue restaurateur a plus d'une fois éclairci des faces éminemment diplomatiques.

Influence financière du Dindon.

37. — L'importation des dindons est devenue la cause d'une addition importante à la fortune publique, et donne lieu à un commerce assez considérable.

Au moyen de l'éducation des dindons, les fermiers acquittent plus facilement le prix de leurs baux ; les jeunes filles amassent souvent une dot suffisante, et les citadins qui veulent se régaler de cette chair étrangère sont obligés de céder leurs écus en compensation.

Dans cet article purement financier, les dindes truffées demandent une attention particulière.

J'ai quelque raison de croire que depuis le commencement de novembre jusqu'à la fin de février, il se consomme à Paris trois cents dindes truffées par jour : en tout, trente-six mille dindes.

Le prix commun de chaque dinde ainsi conditionnée est au moins de 20 fr.; en tout 720,000 fr.: ce qui fait un fort joli mouvement d'argent. A quoi il faut joindre une somme pareille pour les volailles, faisans, poulets et perdrix pareillement truffés qu'on voit chaque jour étalés dans les magasins de comestibles pour le supplice des contemplateurs qui se trouvent trop courts pour y atteindre.

Exploit du Professeur.

38. — Pendant mon séjour à Hartfort dans le Connecticut, j'ai eu le bonheur de tuer une dinde sauvage. Cet exploit mérite de passer à la postérité, et je le conterai avec d'autant plus de complaisance que c'est moi qui en suis le héros.

Un vénérable propriétaire américain (*american farmer*) m'avait invité à aller chasser chez lui ; il demeurait sur les derrières

de l'État (*back grounds*), me promettait des perdrix, des écureuils gris, des dindes sauvages (*wilp cocks*), et me donnait la faculté d'y mener avec moi un ami ou deux à mon choix.

En conséquence, un beau jour d'octobre 1794, nous nous acheminâmes, M. King et moi, montés sur deux chevaux de louage, avec l'espoir d'arriver vers le soir à la ferme de M. Bulow, située à cinq mortelles lieues de Hartfort, dans le Connecticut.

M. King était un chasseur d'une espèce extraordinaire; il aimait passionnément cet exercice; mais quand il avait tué une pièce de gibier, il se regardait comme un meurtrier, et faisait sur le sort du défunt des réflexions morales et des élégies qui ne l'empêchaient pas de recommencer.

Quoique le chemin fût à peine tracé, nous arrivâmes sans accident, et nous fûmes reçus avec cette hospitalité cordiale et silencieuse qui s'exprime par des actes, c'est-à-dire qu'en peu d'instants tout fut examiné, caressé et hébergé, hommes, chevaux et chiens, suivant les convenances respectives.

Deux heures environ furent employées à examiner la ferme et ses dépendances : je décrirais tout cela si je voulais, mais j'aime mieux montrer au lecteur quatre beaux brins de fille (*buxom lasses*) dont M. Bulow était père, et pour qui notre arrivée était un grand événement.

Leur âge était de seize à vingt ans; elles étaient rayonnantes de fraîcheur et de santé, et il y avait dans toute leur personne tant de simplicité, de souplesse et d'abandon, que l'action la plus commune suffisait pour leur prêter mille charmes.

Peu après notre retour de la promenade, nous nous assîmes autour d'une table abondamment servie. Un superbe morceau de *corn'd beef* (bœuf à mi-sel), une oie daubée (*stew'd*), et une magnifique jambe de mouton (*gigot*), puis des racines de toute espèce (*plenty*), et aux deux bouts de la table deux énormes pots d'un cidre excellent dont je ne pouvais pas me rassasier.

Quand nous eûmes montré à notre hôte que nous étions de vrais chasseurs, du moins par l'appétit, il s'occupa du but de notre voyage : il nous indiqua de son mieux les endroits

où nous trouverions du gibier, les points de reconnaissance qui nous guideraient au retour, et surtout les fermes où nous pourrions trouver de quoi nous rafraîchir.

Pendant cette conversation, les dames avaient préparé d'excellent thé, dont nous avalâmes plusieurs tasses; après quoi on nous montra une chambre à deux lits, où l'exercice et la bonne chère nous procurèrent un sommeil délicieux.

Le lendemain, nous nous mîmes en chasse un peu tard; et, parvenus au bout des défrichements faits par les ordres de M. Bulow, je me trouvai pour la première fois dans une forêt vierge, et où la cognée ne s'était jamais fait entendre.

Je m'y promenais avec délices, observant les bienfaits et les ravages du temps qui crée et qui détruit, et je m'amusais à suivre toutes les périodes de la vie d'un chêne, depuis le moment où il sort de la terre avec deux feuilles, jusqu'à celui où il ne reste plus de lui qu'une longue trace noire, qui est la poussière de son cœur.

M. King me reprocha mes distractions, et nous nous mîmes à chasser. Nous tuâmes d'abord quelques-unes de ces jolies petites perdrix grises qui sont si rondes et si tendres. Nous abattîmes ensuite six ou sept écureuils gris, dont on fait grand cas dans ce pays; enfin notre heureuse étoile nous amena au milieu d'une compagnie de coqs d'Inde.

Ils partirent à peu d'intervalle les uns des autres, d'un vol bruyant, rapide, et en faisant de grands cris. M. King tira sur le premier, et courut après: les autres étaient hors de portée; enfin, le plus paresseux s'éleva à dix pas de moi; je le tirai dans une clairière, et il tomba roide mort.

Il faut être chasseur pour concevoir l'extrême joie que me causa un si beau coup de fusil. J'empoignai le superbe volatile, et je le retournais en tous sens depuis un quart d'heure, quand j'entendis M. King qui criait à l'aide; j'y courus, et je trouvai qu'il ne m'appelait que pour l'aider dans la recherche d'un dindon qu'il prétendait avoir tué, et qui n'en avait pas moins disparu.

Je mis mon chien sur la trace; mais il nous conduisit dans des halliers si épineux qu'un serpent n'y aurait pas pénétré; il

fallut donc y renoncer ; ce qui mit mon camarade dans un accès d'humeur qui dura jusqu'au retour.

Le surplus de notre chasse ne mérite pas les honneurs de l'impression. Au retour, nous nous égarâmes dans ces bois indéfinis, et nous courions grand risque d'y passer la nuit, sans les voix argentines des demoiselles Bulow et la pédale de leur papa, qui avait eu la bonté de venir au-devant de nous, et qui nous aidèrent à nous en tirer.

Les quatre sœurs s'étaient mises sous les armes : des robes très-fraîches, des ceintures neuves, de jolis chapeaux et une chaussure soignée annoncèrent qu'on avait fait quelques frais pour nous ; et j'eus, de mon côté, l'intention d'être aimable pour celle de ces demoiselles qui vint prendre mon bras, tout aussi propriétairement que si elle eût été ma femme.

En arrivant à la ferme, nous trouvâmes le souper servi ; mais, avant que d'en profiter, nous nous assîmes un instant auprès d'un feu vif et brillant qu'on avait allumé pour nous, quoique le temps n'eût pas indiqué cette précaution. Nous nous en trouvâmes très-bien, et fûmes délassés comme par enchantement.

Cette pratique venait sans doute des Indiens, qui ont toujours du feu dans leur case. Peut-être aussi est-ce une tradition de saint François de Sales, qui disait que le feu était bon douze mois de l'année. (*Non liquet*.)

Nous mangeâmes comme des affamés ; un ample bol de punch vint nous aider à finir la soirée, et une conversation où notre hôte mit bien plus d'abandon que la veille nous conduisit assez avant dans la nuit.

Nous parlâmes de la guerre de l'indépendance, ou M. Bulow avait servi comme officier supérieur ; de M. de La Fayette, qui grandit sans cesse dans le souvenir des Américains, qui ne le désignent que par sa qualité (*the marquis*) ; de l'agriculture, qui, en ce temps, enrichissait les États-Unis, et enfin de cette chère France, que j'aimais bien plus depuis que j'avais été forcé de la quitter.

Pour reposer la conversation, M. Bulow disait de temps à autre à sa fille aînée : « Mariah ! give us a song. » Et elle

nous chanta, sans se faire prier, et avec un embarras charmant, la chanson nationale *Yankee dudde*, la complainte de la reine Marie et celle du major André, qui sont tout à fait populaires en ce pays. Marie avait pris quelques leçons, et, dans ces lieux élevés, passait pour une virtuose ; mais son chant tirait surtout son mérite de la qualité de sa voix, qui était à la fois douce, fraîche et accentuée.

Le lendemain nous partîmes malgré les instances les plus amicales ; car là aussi j'avais des devoirs à remplir. Pendant qu'on préparait les chevaux, M. Bulow, m'ayant pris à part, me dit ces paroles remarquables :

« Vous voyez en moi, mon cher monsieur, un homme « heureux, s'il y en a un sous le ciel : tout ce qui vous en- « toure et ce que vous avez vu chez moi sort de mes propriétés. « Ces bas, mes filles les ont tricotés ; mes souliers et mes ha- « bits proviennent de mes troupeaux ; ils contribuent aussi, « avec mon jardin et ma basse-cour, à me fournir une nourri- « ture simple et substantielle ; et ce qui fait l'éloge de notre « gouvernement, c'est qu'on compte dans le Connecticut des « milliers de fermiers tout aussi contents que moi, et dont les « portes, de même que les miennes, n'ont pas de serrures.

« Les impôts ici ne sont presque rien ; et tant qu'ils sont « payés nous pouvons dormir sur les deux oreilles. Le con- « grès favorise de tout son pouvoir notre industrie naissante. « des facteurs se croisent en tous sens pour nous débarrasser « de ce que nous avons à vendre ; et j'ai de l'argent comp- « tant pour longtemps, car je viens de vendre, au prix de « vingt-quatre dollars le tonneau, la farine que je donne ordi- « nairement pour huit.

« Tout nous vient de la liberté que nous avons conquise et « fondée sur de bonnes lois. Je suis maître chez moi, et vous « ne vous en étonnerez pas quand vous saurez qu'on n'y en- « tend jamais le bruit du tambour, et que, hors le 4 juillet, « anniversaire glorieux de notre indépendance, on n'y voit « ni soldats, ni uniformes, ni baïonnettes. »

Pendant tout le temps que dura notre retour, j'eus l'air absorbé dans de profondes réflexions : on croira peut-être que

je m'occupais de la dernière allocution de M. Bulow; mais j'avais bien d'autres sujets de méditation : je pensais à la manière dont je ferais cuire mon coq d'Inde, et je n'étais pas sans embarras, parce que je craignais de ne pas trouver à Hartford tout ce que j'aurais désiré; car je voulais m'élever un trophée en étalant avec avantage mes dépouilles opimes.

Je fais un douloureux sacrifice en supprimant les détails du travail profond dont le but était de traiter d'une manière distinguée les convives américains que j'avais engagés. Il suffirait de dire que les ailes de perdrix furent servies en papillote, et les écureuils gris courbouillonnés au vin de Madère.

Quant au dindon, qui faisait notre unique plat de rôti, il fut charmant à la vue, flatteur à l'odorat et délicieux au goût. Aussi, jusqu'à la consommation de la dernière de ses particules, on entendait tout autour de la table : « Very good! « exceedingly good! oh! dear sir, what a glorious bit! » Très-bon! extrêmement bon! ô mon cher monsieur! quel glorieux morceau [1]!

§ V. — Du Gibier.

39. — On entend par gibier les animaux bons à manger qui vivent dans les bois et les campagnes dans l'état de liberté naturelle.

Nous disons *bons à manger*, parce que quelques-uns de ces animaux ne sont pas compris sous la dénomination de gibier. Tels sont les renards, blaireaux, corbeaux, pies, chats-huants et autres : on les appelle *bêtes puantes*.

Nous divisons le gibier en trois séries :

[1] La chair de la dinde sauvage est plus colorée et plus parfumée que celle de la dinde domestique.

J'ai appris avec plaisir que mon estimable collègue, M. Bosc, en avait tué dans la Caroline, qu'il les avait trouvées excellentes, et surtout bien meilleures que celles que nous élevons en Europe. Aussi conseille-t-il à ceux qui en élèvent de leur donner le plus de liberté possible, de les conduire aux champs, et même dans les bois, pour en rehausser le goût et les rapprocher d'autant de l'espèce primitive. (*Annales d'Agriculture*, cah. du 28 février 1821.)

La première commence à la grive et contient, en descendant, tous les oiseaux de moindre volume, appelés petits oiseaux.

La seconde commence en remontant au râle de genêt, à la bécasse, à la perdrix, au faisan, au lapin et au lièvre ; c'est le gibier proprement dit : gibier de terre et gibier de marais, gibier de poil, gibier de plume.

La troisième est plus connue sous le nom de venaison ; elle se compose du sanglier, du chevreuil et de tous les autres animaux fissipèdes.

Le gibier fait les délices de nos tables ; c'est une nourriture saine, chaude, savoureuse, de haut goût et facile à digérer toutes les fois que l'individu est jeune.

Mais ces qualités ne sont pas tellement inhérentes qu'elles ne dépendent beaucoup de l'habileté du préparateur qui s'en occupe. Jetez dans un pot du sel, de l'eau et un morceau de bœuf, vous en retirerez du bouilli et du potage. Au bœuf, substituez du sanglier ou du chevreuil, vous n'aurez rien de bon ; tout l'avantage, sous ce rapport, appartient à la viande de boucherie.

Mais sous les ordres d'un chef instruit, le gibier subit un grand nombre de modifications et transformations savantes, et fournit la plupart des mets de haute saveur qui constituent la cuisine transcendante.

Le gibier tire aussi une grande partie de son prix de la nature du sol où il se nourrit ; le goût d'une perdrix rouge du Périgord n'est pas le même que celui d'une perdrix rouge de Sologne, et quand le lièvre tué dans les plaines des environs de Paris ne paraît qu'un plat assez insignifiant, un levraut né sur les coteaux brûlés du Valromey ou du Haut-Dauphiné est peut-être le plus parfumé de tous les quadrupèdes.

Parmi les petits oiseaux, le premier, par ordre d'excellence, est sans contredit le becfigue.

Il s'engraisse au moins autant que le rouge-gorge ou l'ortolan, et la nature lui a donné en outre une amertume légère et un parfum unique si exquis, qu'ils engagent, remplissent et béatifient toutes les puissances dégustatrices. Si un becfigue était de la grosseur d'un faisan, on le payerait certainement à l'égal d'un arpent de terre.

C'est grand dommage que cet oiseau privilégié se voie si rarement à Paris : il en arrive à la vérité quelques-uns, mais il leur manque la graisse qui fait tout leur mérite, et on peut dire qu'ils ressemblent à peine à ceux qu'on voit dans les départements de l'est ou du midi de la France [1].

Peu de gens savent manger les petits oiseaux ; en voici la méthode telle qu'elle m'a été confidentiellement transmise par le chanoine Charcot, gourmand par état et gastronome parfait, trente ans avant que le nom fût connu.

Prenez par le bec un petit oiseau bien gras, saupoudrez-le d'un peu de sel, ôtez-en le gésier, enfoncez-le adroitement dans votre bouche, mordez et tranchez tout près de vos doigts, et mâchez vivement : il en résulte un suc assez abondant pour envelopper tout l'organe, et vous goûterez un plaisir inconnu au vulgaire.

Odi profanum vulgus, et arceo. (HORACE.)

La caille est, parmi le gibier proprement dit, ce qu'il y a de plus mignon et de plus aimable. Une caille bien grasse plaît également par son goût, sa forme et sa couleur. On fait acte d'ignorance toutes les fois qu'on la sert autrement que rôtie ou en papillote, parce que son parfum est très-fugace, et toutes les fois que l'animal est en contact avec un liquide, il se dissout, s'évapore et se perd.

La bécasse est encore un oiseau très-distingué, mais peu de gens en connaissent tous les charmes. Une bécasse n'est dans

[1] J'ai entendu parler à Belley, dans ma jeunesse, du jésuite Fabi, né dans ce diocèse, et du goût particulier qu'il avait pour les becfigues.

Dès qu'on en entendait crier, on disait : Voilà les becfigues, le père Fabi est en route. Effectivement, il ne manquait jamais d'arriver le 1er septembre avec un ami : ils venaient s'en régaler pendant tout le passage ; chacun se faisait un plaisir de les inviter, et ils partaient vers le 25.

Tant qu'il fut en France, il ne manqua jamais de faire son voyage ornithophilique, et ne l'interrompit que quand il fut envoyé à Rome, où il mourut pénitencier en 1688.

Le père Fabi (Honoré) était un homme de grand savoir ; il a fait divers ouvrages de théologie et de physique, dans l'un desquels il cherche à prouver qu'il avait découvert la circulation du sang avant ou du moins aussitôt qu'Harvey.

toute sa gloire que quand elle a été rôtie sous les yeux d'un chasseur, surtout du chasseur qui l'a tuée; alors la rôtie est confectionnée suivant les règles voulues, et la bouche s'inonde de délices.

Au-dessus des précédents, et même de tous, devrait se placer le faisan; mais peu de mortels savent le présenter à point.

Un faisan mangé dans la première huitaine de sa mort ne vaut ni une perdrix ni un poulet, car son mérite consiste dans son arome.

La science a considéré l'expansion de cet arome, l'expérience la mise en action, et un faisan saisi pour son infocation est un morceau digne des gourmands les plus exaltés.

On trouvera dans les *Variétés* la manière de rôtir un faisan *à la sainte alliance*. Le moment est venu où cette méthode, jusqu'ici concentrée dans un petit cercle d'amis, doit s'épancher au dehors pour le bonheur de l'humanité. Un faisan aux truffes est moins bon qu'on ne pourrait le croire; l'oiseau est trop sec pour oindre le tubercule; et d'ailleurs le fumet de l'un et le parfum de l'autre se neutralisent en s'unissant, ou plutôt ne se conviennent pas.

§ VI. — Du Poisson.

40. — Quelques savants, d'ailleurs peu orthodoxes, ont prétendu que l'Océan avait été le berceau commun de tout ce qui existe; que l'espèce humaine elle-même était née dans la mer, et qu'elle ne devait son état actuel qu'à l'influence de l'air et aux habitudes qu'elle a été obligée de prendre pour séjourner dans ce nouvel élément.

Quoi qu'il en soit, il est au moins certain que l'empire des eaux contient une immense quantité d'êtres de toutes les formes et de toutes les dimensions, qui jouissent des propriétés vitales dans des proportions très-différentes et suivant un mode qui n'est point le même que celui des animaux à sang chaud.

Il n'est pas moins vrai qu'il présente, en tout temps et partout, une masse énorme d'aliments, etc., et que, dans l'état actuel de la science, il introduit sur nos tables la plus agréable variété.

Le poisson, moins nourrissant que la chair, plus succulent que les végétaux, est un *mezzo termine* qui convient à presque tous les tempéraments, et qu'on peut permettre même aux convalescents.

Les Grecs et les Romains, quoique moins avancés que nous dans l'art d'assaisonner le poisson, n'en faisaient pas moins très-grand cas, et poussaient la délicatesse jusqu'à pouvoir deviner au goût en quelles eaux il avait été pris.

Ils en conservaient dans des viviers; et on connaît la cruauté de Vadius Pollion, qui nourrissait des murènes avec les corps des esclaves qu'il faisait mourir, cruauté que l'empereur Domitien désapprouva hautement, mais qu'il aurait dû punir.

Un grand débat s'est élevé sur la question de savoir lequel doit l'emporter, du poisson de mer ou du poisson d'eau douce.

Le différend ne sera probablement jamais jugé, conformément au proverbe espagnol : *Sobre los gustos, no hai disputa.* Chacun est affecté à sa manière : ces sensations fugitives ne peuvent s'exprimer par aucun caractère connu, et il n'y a pas d'échelle pour estimer si un cabillaud, une sole ou un turbot valent mieux qu'une truite saumonée, un brochet de haut bord, ou même une tanche de six ou sept livres.

Il est bien convenu que le poisson est beaucoup moins nourrissant que la viande, soit parce qu'il ne contient point d'osmazôme, soit parce qu'étant bien léger en poids, sous le même volume, il contient moins de matière. Le coquillage, et spécialement les huîtres, fournissent peu de substance nutritive; c'est ce qui fait qu'on en peut manger beaucoup sans nuire au repas qui suit immédiatement.

On se souvient qu'autrefois un festin de quelque apparat commençait ordinairement par des huîtres, et qu'il se trouvait toujours un bon nombre de convives qui ne s'arrêtaient pas sans en avoir avalé *une grosse* (douze douzaines, cent quarante-quatre). J'ai voulu savoir quel était le poids de cette avant-garde, et j'ai vérifié qu'une douzaine d'huîtres (eau comprise) pesait *quatre onces*, poids marchand : ce qui donne pour la grosse *trois livres*. Or, je regarde comme certain que les mêmes personnes, qui n'en dînaient pas moins bien après les huîtres,

eussent été complétement rassasiées si elles avaient mangé la même quantité de viande, quand même ç'aurait été de la chair de poulet.

Anecdotes.

En 1798, j'étais à Versailles, en qualité de commissaire du Directoire, et j'avais des relations assez fréquentes avec le sieur Laperte, greffier du tribunal du département; il était grand amateur d'huîtres et se plaignait de n'en avoir jamais mangé à satiété, ou, comme il le disait, *tout son soûl.*

Je résolus de lui procurer cette satisfaction, et à cet effet je l'invitai à dîner avec moi le lendemain.

Il vint; je lui tins compagnie jusqu'à la troisième douzaine, après quoi je le laissai aller seul. Il alla ainsi jusqu'à la trente-deuxième, c'est-à-dire pendant plus d'une heure, car l'ouvreuse n'était pas bien habile.

Cependant j'étais dans l'inaction, et comme c'est à table qu'elle est vraiment pénible, j'arrêtai mon convive au moment où il était le plus en train : « Mon cher, lui dis-je, votre destin n'est « pas de manger aujourd'hui *votre soûl* d'huîtres; dînons. » Nous dînâmes, et il se comporta avec la vigueur et la tenue d'un homme qui aurait été à jeun.

Muria — Garum.

41. — Les anciens tiraient du poisson deux assaisonnements de très-haut goût, le *muria* et le *garum.*

Le premier n'était que la saumure du thon, ou, pour parler plus exactement, la substance liquide que le mélange de sel faisait découler de ce poisson.

Le *garum*, qui était plus cher, nous est beaucoup moins connu. On croit qu'on le tirait par expression des entrailles marinées du scombre ou maquereau; mais alors rien ne rendrait raison de ce haut prix. Il y a lieu de croire que c'était une sauce étrangère, et peut-être n'était-ce autre chose que le *soy* qui nous vient de l'Inde, et qu'on sait être le résultat de poissons fermentés avec des champignons.

Certains peuples, par leur position, sont réduits à vivre presque uniquement de poisson ; ils en nourrissent pareillement leurs animaux de travail, que l'habitude finit par soumettre à ces aliments insolites ; ils en fument même leurs terres, et cependant la mer qui les environne ne cesse pas de leur en fournir toujours la même quantité.

On a remarqué que ces peuples ont moins de courage que ceux qui se nourrissent de chair ; il sont pâles, ce qui n'est point étonnant, parce que, d'après les éléments dont le poisson est composé, il doit plus augmenter la lymphe que réparer le sang.

On a pareillement observé parmi les nations ichthyophages des exemples nombreux de longévité, soit parce qu'une nourriture peu substantielle et plus légère leur sauve les inconvénients de la pléthore, soit que les sucs qu'elle contient n'étant destinés par la nature qu'à former au plus des arêtes et des cartilages qui n'ont jamais une grande durée, l'usage habituel qu'en font les hommes retarde chez eux de quelques années la solidification de toutes les parties du corps, qui devient enfin la cause nécessaire de la mort naturelle.

Quoi qu'il en soit, le poisson, entre les mains d'un préparateur habile, peut devenir une source inépuisable de jouissances gustuelles ; on le sert entier, dépecé, tronçonné, à l'eau, à l'huile, au vin, froid, chaud, et toujours il est également bien reçu ; mais il ne mérite jamais un accueil plus distingué que lorsqu'il paraît sous la forme d'une matelote.

Ce ragoût, quoique imposé par la nécessité aux mariniers qui parcourent nos fleuves, et perfectionné seulement par les cabaretiers du bord de l'eau, ne leur est pas moins redevable d'une bonté que rien ne surpasse ; et les ichthyophiles ne le voient jamais paraître sans exprimer leur ravissement, soit à cause de la franchise de son goût, soit parce qu'il réunit plusieurs qualités, soit enfin parce qu'on peut en manger presque indéfiniment, sans craindre ni la satiété ni l'indigestion.

La gastronomie analytique a cherché à examiner quels sont sur l'économie animale les effets du régime ichthyaque, et des observations unanimes ont démontré qu'il agit fortement sur le génésique, et éveille chez les deux sexes l'instinct de la reproduction.

L'effet une fois connu, on en trouva d'abord deux causes tellement immédiates qu'elles étaient à la portée de tout le monde, savoir : 1° diverses manières de préparer le poisson, dont les assaisonnements sont évidemment irritants, tels que le caviar, les harengs saurs, le thon mariné, la morue, le stock-fish, et autres pareils; 2° les sucs divers dont le poisson est imbibé, qui sont éminemment inflammables, et s'oxygènent et se raucissent par la digestion.

Une analyse plus profonde en a découvert une troisième encore plus active, savoir : la présence du phosphore qui se trouve tout formé dans les laites, et qui ne manque pas de se montrer en décomposition.

Ces vérités physiques étaient sans doute ignorées de ces législateurs ecclésiatiques qui imposèrent la diète quadragésimale à diverses communautés de moines, telles que les Chartreux, les Récollets, les Trappistes et les Carmes-Déchaux réformés par sainte Thérèse ; car on ne peut pas supposer qu'ils aient eu pour but de rendre encore plus difficile l'observance du vœu de chasteté, déjà si antisocial.

Sans doute, dans cet état de choses, des victoires éclatantes ont été remportées, des sens bien rebelles ont été soumis ; mais aussi que de chutes ! que de défaites ! Il faut qu'elles aient été bien avérées, puisqu'elles finirent par donner à un ordre religieux une réputation semblable à celle d'Hercule chez les filles de Danaüs, ou du maréchal de Saxe auprès de mademoiselle Lecouvreur.

Au reste, ils auraient pu être éclairés par une anecdote déjà ancienne, puisqu'elle nous est venue par les croisades.

Le sultan Saladin voulant éprouver jusqu'à quel point pouvait aller la continence des derviches, en prit deux dans son palais, et pendant un certain espace de temps les fit nourrir des viandes les plus succulentes.

Bientôt la trace des sévérités qu'ils avaient exercées sur eux-mêmes s'effaça, et leur embonpoint commença à reparaître.

Dans cet état, on leur donna pour compagnes deux odalisques d'une beauté toute-puissante ; mais elles échouèrent dans leurs attaques les mieux dirigées, et les deux saints sortirent d'une épreuve aussi délicate purs comme le diamant de Visapour.

Le sultan les garda encore dans son palais, et pour célébrer leur triomphe, leur fit faire pendant plusieurs semaines une chère également soignée, mais exclusivement en poisson.

A peu de jours, on les soumit de nouveau au pouvoir réuni de la jeunesse et de la beauté ; mais cette fois la nature fut la plus forte, et les trop heureux cénobites succombèrent... étonnamment.

Dans l'état actuel de nos connaissances, il est probable que, si le cours des choses ramenait quelque ordre monacal, les supérieurs chargés de les diriger adopteraient un régime plus favorable à l'accomplissement de leurs devoirs.

Réflexion Philosophique.

42.— Le poisson, pris dans la collection de ses espèces, est pour le philosophe un sujet inépuisable de méditation et d'étonnement.

Les formes variées de ces étranges animaux, les sens qui leur manquent, la restriction de ceux qui leur ont été accordés, leurs diverses manières d'exister, l'influence qu'a dû exercer sur tout cela la différence du milieu dans lequel ils sont destinés à vivre, respirer et se mouvoir, étendent la sphère de nos idées et des modifications indéfinies qui peuvent résulter de la matière, du mouvement et de la vie.

Quant à moi, j'ai pour eux un sentiment qui ressemble au respect, et qui naît de la persuasion intime où je suis que ce sont des créatures évidemment antédiluviennes; car le grand cataclysme qui noya nos grands-oncles vers le dix-huitième siècle de la création du monde, ne fut pour les poissons qu'un temps de joie, de conquête, de festivité.

§ VII. — Des Truffes.

43. — Qui dit *truffe* prononce un grand mot qui réveille des souvenirs érotiques et gourmands chez le sexe portant jupes, et des souvenirs gourmands et érotiques chez le sexe portant barbe.

Cette duplication honorable vient de ce que cet éminent tubercule passe non-seulement pour délicieux au goût; mais encore

parce qu'on croit qu'il élève une puissance dont l'exercice est accompagné des plus doux plaisirs.

L'origine de la truffe est inconnue : on la trouve, mais on ne sait ni comment elle naît, ni comment elle végète. Les hommes les plus habiles s'en sont occupés : on a cru en reconnaître les graines, on a promis qu'on en sèmerait à volonté. Efforts inutiles! promesses mensongères ! jamais la plantation n'a été suivie de la récolte, et ce n'est peut-être pas un grand malheur ; car comme le prix des truffes tient un peu au caprice, peut-être les estimerait-on moins si on les avait en quantité et à bon marché.

« Réjouissez-vous, chère amie, disais-je un jour à madame de « V.... ; on vient de présenter à la Société d'encouragement un « métier au moyen duquel on fera de la dentelle superbe, et qui « ne coûtera presque rien. — Eh ! me répondit cette belle avec « un regard de souveraine indifférence, si la dentelle était à bon « marché, croyez-vous qu'on voudrait porter de semblables gue- « nilles? »

De la vertu érotique des Truffes.

44.— Les Romains ont connu la truffe ; mais il ne paraît pas que l'espèce française soit parvenue jusqu'à eux. Celles dont ils faisaient leurs délices leur venaient de Grèce, d'Afrique, et principalement de Libye ; la substance en était blanche et rougeâtre, et les truffes de Libye étaient les plus recherchées, comme à la fois plus délicates et plus parfumées.

. . . Gustus elementa per omnia quærunt. (JUVÉNAL.)

Des Romains jusqu'à nous il y a eu un long interrègne, et la résurrection des truffes est assez récente; car j'ai lu plusieurs anciens dispensaires où il n'en est pas mention : on peut même dire que la génération qui s'écoule au moment où j'écris en a été presque témoin.

Vers 1780, les truffes étaient rares à Paris ; on n'en trouvait, et seulement en petite quantité, qu'à l'hôtel des Américains et à l'hôtel de Provence, et une dinde truffée était un objet de luxe qu'on ne voyait qu'à la table des plus grands seigneurs ou chez les filles entretenues.

Nous devons leur multiplication aux marchands de comestibles, dont le nombre s'est fort accru, et qui, voyant que cette marchandise prenait faveur, en ont fait demander dans tout le royaume, et qui, les payant bien et les faisant arriver par les courriers de la malle et par la diligence, en ont rendu la recherche générale; car puisqu'on ne peut pas les planter, ce n'est qu'en les recherchant avec soin qu'on peut en augmenter la consommation.

On peut dire qu'au moment où j'écris (1825) la gloire de la truffe est à son apogée. On n'ose pas dire qu'on s'est trouvé à un repas où il n'y aurait pas eu une pièce truffée. Quelque bonne en soi que puisse être une entrée, elle se présente mal si elle n'est pas enrichie de truffes. Qui n'a pas senti sa bouche se mouiller en entendant parler de *truffes à la provençale?*

Un sauté de truffes est un plat dont la maîtresse de la maison se réserve de faire les honneurs; bref, la truffe est le diamant de la cuisine.

J'ai cherché la raison de cette préférence; car il m'a semblé que plusieurs autres substances avaient un droit égal à cet honneur; et je l'ai trouvée dans la persuasion assez générale où l'on est que la truffe dispose aux plaisirs génésiques; et, qui plus est, je me suis assuré que la plus grande partie de nos perfections, de nos prédilections et de nos admirations proviennent de la même cause, tant est puissant et général le servage où nous tient ce sens tyrannique et capricieux!

Cette découverte m'a conduit à désirer de savoir si l'effet est réel et l'opinion fondée en réalité.

Une pareille recherche est sans doute scabreuse et pourrait prêter à rire aux malins; mais honni soit qui mal y pense! toute vérité est bonne à découvrir.

Je me suis d'abord adressé aux dames, parce qu'elles ont le coup d'œil juste et le tact fin; mais je me suis bientôt aperçu que j'aurais dû commencer cette disquisition quarante ans plus tôt, et je n'ai reçu que des réponses ironiques ou évasives: une seule y a mis de la bonne foi; et je vais la laisser parler; c'est une femme spirituelle sans prétention, vertueuse sans bégueulerie, et pour qui l'amour n'est plus qu'un souvenir aimable.

« Monsieur, me dit-elle, dans le temps où l'on soupait encore, « je soupai un jour chez moi en trio avec mon mari et un de ses « amis. Verseuil (c'était le nom de cet ami) était beau garçon, « ne manquait pas d'esprit, et venait souvent chez moi; mais « il ne m'avait jamais rien dit qui pût le faire regarder comme « mon amant; et s'il me faisait la cour, c'était d'une manière si « enveloppée qu'il n'y a qu'une sotte qui eût pu s'en fâcher. Il « paraissait ce jour-là destiné à me tenir compagnie pendant le « reste de la soirée, car mon mari avait un rendez-vous d'af- « faires, et devait nous quitter bientôt. Notre souper, assez léger « d'ailleurs, avait cependant pour base une superbe volaille « truffée. Le subdélégué de Périgueux nous l'avait envoyée. En « ce temps, c'était un cadeau; et d'après son origine, vous pensez « bien que c'était une perfection. Les truffes surtout étaient dé- « licieuses, et vous savez que je les aime beaucoup : cependant « je me contins; je ne bus aussi qu'un seul verre de champagne; « j'avais je ne sais quel pressentiment de femme que la soirée ne « se passerait pas sans quelque événement. Bientôt mon mari « partit et me laissa seule avec Verseuil, qu'il regardait comme « tout à fait sans conséquence. La conversation roula d'abord « sur des sujets indifférents; mais elle ne tarda pas à prendre « une tournure plus serrée et plus intéressante. Verseuil fut suc- « cessivement flatteur, expansif, affectueux, caressant, et voyant « que je ne faisais que plaisanter de tant de belles choses, il « devint si pressant que je ne pus plus me tromper sur ses pré- « tentions. Alors je me réveillai comme d'un songe, et me dé- « fendis avec d'autant plus de franchise que mon cœur ne me « disait rien pour lui. Il persistait avec une action qui pouvait « devenir tout à fait offensante; j'eus beaucoup de peine à le « ramener; et j'avoue à ma honte que je n'y parvins que parce « que j'eus l'art de faire croire que toute espérance ne lui serait « pas interdite. Enfin il me quitta; j'allai me coucher et dormis « tout d'un somme. Mais le lendemain fut le jour du jugement; « j'examinai ma conduite de la veille et je la trouvai répréhen- « sible. J'aurais dû arrêter Verseuil dès les premières phrases et « ne pas me prêter à une conversation qui ne présageait rien de « bon. Ma fierté aurait dû se réveiller plus tôt, mes yeux s'armer

« de sévérité ; j'aurais dû sonner, crier, me fâcher, faire enfin « tout ce que je ne fis pas. Que vous dirai-je, monsieur ? je mis « tout cela sur le compte des truffes ; je suis réellement persuadée « qu'elles m'avaient donné une prédisposition dangereuse ; et si « je n'y renonçai pas (ce qui eût été trop rigoureux), du moins « je n'en mange jamais sans que le plaisir qu'elles me causent ne « soit mêlé d'un peu de défiance. »

Un aveu, quelque franc qu'il soit, ne peut jamais faire doctrine. J'ai donc cherché des renseignements ultérieurs ; j'ai rassemblé mes souvenirs, j'ai consulté les hommes qui, par état, sont investis de plus de confiance individuelle ; je les ai réunis en comité, en tribunal, en sénat, en sanhédrin, en aréopage, et nous avons rendu la décision suivante, pour être commentée par les littérateurs du vingt-cinquième siècle.

« La truffe n'est point un aphrodisiaque positif : mais elle peut, « en certaines occasions, rendre les femmes plus tendres et les « hommes plus aimables. »

On trouve en Piémont les truffes blanches, qui sont très-estimées ; elles ont un petit goût d'ail qui ne nuit point à leur perfection, parce qu'il ne donne lieu à aucun retour désagréable.

Les meilleures truffes de France viennent du Périgord et de la haute Provence ; c'est vers le mois de janvier qu'elles ont tout leur parfum.

Il en vient aussi en Bugey, qui sont de très-haute qualité ; mais cette espèce a le défaut de ne pas se conserver. J'ai fait, pour les offrir aux flaneurs des bords de la Seine, quatre tentatives dont une seule a réussi ; mais pour lors ils jouirent de la bonté de la chose et du mérite de la difficulté vaincue.

Les truffes de Bourgogne et du Dauphiné sont de qualité inférieure, elles sont dures et manquent d'avoine ; ainsi, il y a truffes et truffes, comme il y a fagots et fagots.

On se sert le plus souvent, pour trouver les truffes, de chiens et de cochons qu'on dresse à cet effet ; mais il est des hommes dont le coup d'œil est si exercé, qu'à l'inspection d'un terrain ils peuvent dire, avec quelque certitude, si on y peut trouver des truffes, et quelle en est la grosseur et la qualité.

Les Truffes sont-elles indigestes?

Il ne nous reste plus qu'à examiner si la truffe est indigeste.

Nous répondrons négativement.

Cette décision officielle et en dernier ressort est fondée :

1° Sur la nature de l'objet même à examiner (la truffe est un aliment facile à mâcher, léger de poids, et qui n'a en soi rien de dur ni de coriace) ;

2° Sur nos observations pendant plus de cinquante ans, qui se sont écoulés sans que nous ayons vu en indigestion aucun mangeur de truffes ;

3° Sur l'attestation des plus célèbres praticiens de Paris, cité admirablement gourmande, et truffivore par excellence;

4° Enfin, sur la conduite journalière de ces docteurs de la loi qui, toutes choses égales, consomment plus de truffes qu'aucune autre classe de citoyens; témoin, entre autres, le docteur Malouet, qui en absorbait des quantités à indigérer un éléphant, et qui n'en a pas moins vécu jusqu'à quatre-vingt-six ans.

Ainsi on peut regarder comme certain que la truffe est un aliment aussi sain qu'agréable, et qui, pris avec modération, passe comme une lettre à la poste.

Ce n'est pas qu'on ne puisse être indisposé à la suite d'un grand repas où, entre autres choses, on aurait mangé des truffes; mais ces accidents n'arrivent qu'à ceux qui s'étant déjà, au premier service, bourrés comme des canons, se crèvent encore au second, pour ne pas laisser passer intactes les bonnes choses qui leur sont offertes.

Alors ce n'est point la faute des truffes; et on peut assurer qu'ils seraient encore plus malades si, au lieu de truffes, ils avaient, en pareilles circonstances, avalé la même quantité de pommes de terre.

Finissons par un fait qui montre combien il est facile de se tromper quand on n'observe pas avec soin.

J'avais un jour invité à dîner M. S***, vieillard fort aimable et gourmand au plus haut de l'échelle. Soit parce que je connaissais ses goûts, soit pour prouver à tous mes convives que j'avais

leur jouissance à cœur, je n'avais pas épargné les truffes, et elles se présentaient sous l'égide d'un dindon vierge avantageusement farci.

M. S*** en mangea avec énergie; et comme je savais que jusque-là il n'en était pas mort, je le laissai faire, en l'exhortant à ne pas se presser, parce que personne ne voulait attenter à la propriété qui lui était acquise.

Tout se passa très-bien, et on se sépara assez tard; mais, arrivé chez lui, M. S*** fut saisi de violentes coliques d'estomac, avec des envies de vomir, une toux convulsive et un malaise général.

Cet état dura quelque temps et donnait de l'inquiétude; on criait déjà à l'indigestion des truffes, quand la nature vint au secours du patient. M. S*** ouvrit sa large bouche, et éructa violemment un seul fragment de truffes qui alla frapper la tapisserie, et rebondit avec force, non sans danger pour ceux qui lui donnaient des soins.

Au même instant tous les symptômes fâcheux cessèrent, la tranquillité reparut, la digestion reprit son cours, le malade s'endormit, et se réveilla le lendemain dispos et tout à fait sans rancune.

La cause du mal fut bientôt connue. M. S*** mange depuis longtemps; ses dents n'ont pas pu soutenir le travail qu'il leur a imposé; plusieurs de ces précieux osselets ont émigré, et les autres ne conservent pas la coïncidence désirable.

Dans cet état de choses, une truffe avait échappé à la mastication, et s'était, presque entière, précipitée dans l'abîme; l'action de la digestion l'avait portée vers le pylore, où elle s'était momentanément engagée : c'est cet engagement mécanique qui avait causé le mal, comme l'expulsion en fut le remède.

Ainsi il n'y eut jamais indigestion, mais seulement supposition d'un corps étranger.

C'est ce qui fut décidé par le comité consultatif qui vit la pièce de conviction, et qui voulut bien m'agréer pour rapporteur.

M. S*** n'en est pas, pour cela, resté moins fidèlement attaché à la truffe; il l'aborde toujours avec la même audace; mais il a

oin de la mâcher avec plus de précision, de l'avaler avec plus de rudence; et il remercie Dieu, dans la joie de son cœur, de ce que cette précaution sanitaire lui procure une prolongation de ouissance.

§ VIII. — Du Sucre.

45. — Au terme où la science est parvenue aujourd'hui, on ntend par *sucre* une substance douce au goût, cristallisable, et qui, par la fermentation, se résout en acide carbonique et en lcool.

Autrefois on entendait par *sucre* le sucre épaissi et cristallisé le la canne (*arundo saccharifera*).

Ce roseau est originaire des Indes; cependant il est certain que les Romains ne connaissaient pas le sucre comme chose usuelle ni comme cristallisation.

Quelques pages des livres anciens peuvent bien faire croire qu'on avait remarqué dans certains roseaux une partie extractive et douce. Lucain a dit :

> Quique bibunt tenera dulces ab arundine succos.

Mais d'une eau édulcorée par le sucre et la canne au sucre el que nous l'avons, il y a loin; et chez les Romains l'art n'était point encore assez avancé pour y parvenir.

C'est dans les colonies du nouveau monde que le sucre a véritablement pris naissance; la canne y a été importée il y a environ deux siècles, elle y prospère. On a cherché à utiliser le doux jus qui en découle, et de tâtonnements en tâtonnements on est parvenu à en extraire successivement du vesou, du sirop, du sucre terré, de la mélasse et du sucre raffiné à différents degrés.

La culture de la canne à sucre est devenue un objet de la plus haute importance; car elle est une source de richesse, soit pour ceux qui la font cultiver, soit pour ceux qui commercent de son produit, soit pour ceux qui l'élaborent, soit enfin pour les gouvernements qui le soumettent aux impositions.

Du Sucre indigène.

On a cru pendant longtemps qu'il ne fallait pas moins que la chaleur des tropiques pour faire élaborer le sucre; mais vers 1740 Margraff le découvrit dans quelques plantes des zones tempérées, et entre autres dans la betterave; et cette vérité fut poussée jusqu'à la démonstration par les travaux que fit à Berlin le professeur Achard.

Au commencement du dix-neuvième siècle, les circonstances ayant rendu le sucre rare, et par conséquent cher en France, le gouvernement en fit l'objet de la recherche des savants.

Cet appel eut un plein succès : on s'assura que le sucre était assez abondamment répandu dans le règne végétal; on le découvrit dans le raisin, dans la pomme de terre, et surtout dans la betterave.

Cette dernière plante devint l'objet d'une grande culture et d'une foule de tentatives qui prouvèrent que l'ancien monde pouvait, sous ce rapport, se passer du nouveau. La France se couvrit de manufactures qui travaillèrent avec divers succès, et la saccharification s'y naturalisa : art nouveau, et que les circonstances peuvent quelque jour rappeler.

Parmi ces manufactures, on distingue surtout celle qu'établit à Passy, près de Paris, M. Benjamin Delessert, citoyen respectable dont le nom est toujours uni à ce qui est bon et utile.

Par une suite d'opérations bien entendues, il parvint à débarrasser la pratique de ce qu'elle avait de douteux, ne fit point mystère de ses découvertes, même à ceux qui auraient été tentés de devenir ses rivaux, reçut la visite du gouvernement, et demeura chargé de fournir à la consommation du palais des Tuileries.

Des circonstances nouvelles, la Restauration et la paix, ayant ramené le sucre des colonies à des prix assez bas, les manufactures de sucre de betterave ont perdu une grande partie de leurs avantages. Cependant il en est encore plusieurs qui prospèrent; et M. Benjamin Delessert en fait chaque année quelques milliers, sur lesquels il ne perd point, et qui lui fournissent l'occasion

de conserver des méthodes auxquelles il peut devenir utile d'avoir recours [1].

Lorsque le sucre de betterave fut dans le commerce, les gens de parti, les roturiers et les ignorants trouvèrent qu'il avait mauvais goût, qu'il sucrait mal ; quelques-uns même prétendirent qu'il était malsain.

Des expériences exactes et multipliées ont prouvé le contraire ; et M. le comte Chaptal en a inséré le résultat dans son excellent livre : *la Chimie appliquée à l'Agriculture*, tome II, page 13, 1re édition.

« Les sucres qui proviennent de ces diverses plantes, dit ce « célèbre chimiste, sont rigoureusement de même nature et ne « diffèrent en aucune manière, lorsqu'on les a portés par le raf- « finage au même degré de pureté. Le goût, la cristallisation, « la couleur, la pesanteur, sont absolument identiques, et l'on « peut défier l'homme le plus habitué à juger ces produits ou à « les consommer de les distinguer l'un de l'autre. »

On aura un exemple frappant de la force des préjugés et de la peine que la vérité trouve à s'établir, quand on saura que, sur cent sujets de la Grande-Bretagne pris indistinctement, il n'y en a pas dix qui croient qu'on puisse faire du sucre avec de la betterave.

Divers usages du Sucre.

Le sucre est entré dans le monde par l'officine des apothicaires. Il devait y jouer un grand rôle ; car, pour désigner quelqu'un à qui aurait manqué quelque chose essentielle, on disait : *C'est comme un apothicaire sans sucre.*

Il suffisait qu'il vînt de là pour qu'on le reçût avec défaveur : les uns disaient qu'il était échauffant ; d'autres, qu'il attaquait la poitrine ; quelques-uns, qu'il disposait à l'apoplexie : mais

[1] On peut ajouter qu'à sa séance générale la Société d'encouragement pour l'industrie nationale a décerné une médaille d'or à M. Crespel, manufacturier d'Arras, qui fabrique chaque année plus de cent cinquante milliers de sucre de betterave, dont il fait un commerce avantageux, même lorsque le sucre de canne descend à 2 fr. 20 c. le kilogramme : ce qui provient de ce qu'on est parvenu à tirer parti des marcs, qu'on distille pour en extraire les esprits, et qu'on emploie ensuite à la nourriture des bestiaux.

la calomnie fut obligée de s'enfuir devant la vérité, et il y a plus de quatre-vingts ans que fut proféré ce mémorable apophthegme : *Le sucre ne fait mal qu'à la bourse.*

Sous une égide aussi impénétrable, l'usage du sucre est devenu chaque jour plus fréquent, plus général, et il n'est pas de substance alimentaire qui ait subi plus d'amalgames et de transformations.

Bien des personnes aiment à manger le sucre pur, et dans quelques cas, la plupart désespérés, la Faculté l'ordonne sous cette forme, comme un remède qui n'a du moins rien de repoussant.

Mêlé à l'eau, il donne l'eau sucrée, boisson très-rafraîchissante, saine, agréable, et quelquefois salutaire comme remède.

Mêlé à l'eau en plus forte dose et concentré par le feu, il donne les sirops qui se chargent de tous les parfums, et présentent à toute heure un rafraîchissement qui plaît à tout le monde par sa variété.

Mêlé à l'eau, dont l'art vient ensuite soustraire le calorique, il donne les glaces, qui sont d'origine italienne, et dont l'importation paraît due à Catherine de Médicis.

Mêlé au vin, il donne un cordial, un restaurant tellement reconnu, que dans quelques pays on en mouille des rôties qu'on porte aux nouveaux mariés la première nuit de leurs noces, de la même manière qu'en pareille occasion on leur porte en Perse des pieds de mouton au vinaigre.

Mêlé à la farine et aux œufs, il donne les biscuits, les macarons, les croquignoles, les babas, et cette multitude de pâtisseries légères qui constituent l'art assez récent du pâtissier petit-fournier.

Mêlé avec le lait, il donne les crèmes, les blanc-manger, et autres préparations d'office qui terminent si agréablement un second service, en substituant au goût substantiel des viandes un parfum plus fin et plus éthéré.

Mêlé au café, il en fait ressortir l'arome.

Mêlé au café au lait, il donne un aliment léger, agréable, facile à se procurer, et qui convient parfaitement à ceux pour qui le travail de cabinet suit immédiatement le déjeuner. Le

café au lait plaît aussi souverainement aux dames ; mais l'œil clairvoyant de la science a découvert que son usage trop fréquent pouvait leur nuire dans ce qu'elles ont de plus cher.

Mêlé aux fruits et aux fleurs, il donne les confitures, les marmelades, les conserves, les pâtes et les candis, méthode conservatrice qui nous fait jouir du parfum de ces fruits et de ces fleurs longtemps après l'époque que la nature avait fixée pour leur durée.

Peut-être, envisagé sous ce dernier rapport, le sucre pourrait-il être employé avec avantage dans l'art de l'embaumement, encore peu avancé parmi nous.

Enfin le sucre, mêlé à l'alcool, donne des liqueurs spiritueuses, inventées, comme on sait, pour réchauffer la vieillesse de Louis XIV, et qui, saisissant le palais par leur énergie et l'odorat par les gaz parfumés qui y sont joints, forment en ce moment le *nec plus ultrà* des jouissances du goût.

L'usage du sucre ne se borne pas là. On peut dire qu'il est le condiment universel, et qu'il ne gâte rien. Quelques personnes en usent avec les viandes, quelquefois avec les légumes, et souvent avec les fruits à la main. Il est de rigueur dans les boissons composées le plus à la mode, telles que le punch, le négus, le sillabub, et autres d'origine exotique ; et ses applications varient à l'infini parce qu'elles se modifient au gré des peuples et des individus.

Telle est cette substance que les Français du temps de Louis XIII connaissaient à peine de nom, et qui, pour ceux du dix-neuvième siècle, est devenue une denrée de première nécessité ; car il n'est pas de femme, surtout dans l'aisance, qui ne dépense plus d'argent pour son sucre que pour son pain.

M. Delacroix, littérateur aussi aimable que fécond, se plaignait à Versailles du sucre, qui, à cette époque, dépassait 5 francs la livre. « Ah ! disait-il d'une voix douce et tendre, si jamais le « sucre revient à trente sous, je ne boirai jamais d'eau qu'elle « ne soit sucrée. » Ses vœux ont été exaucés ; il vit encore, et j'espère qu'il se sera tenu parole.

§ IX. — Origine du Café.

46. — Le premier cafier a été trouvé en Arabie, et malgré les diverses transplantations que cet arbuste a subies, c'est encore de là que nous vient le meilleur café.

Une ancienne tradition porte que le café fut découvert par un berger, qui s'aperçut que son troupeau était dans une agitation et une hilarité particulières toutes les fois qu'il avait brouté les baies du cafier.

Quoi qu'il en soit de cette vieille histoire, l'honneur de la découverte n'appartiendrait qu'à moitié au chevrier observateur; le surplus appartient incontestablement à celui qui, le premier, s'est avisé de torréfier cette fève.

Effectivement la décoction du café cru est une boisson insignifiante; mais la carbonisation y développe un arome, y forme une huile qui caractérisent le café, tel que nous le prenons, et qui resteraient éternellement inconnus sans l'intervention de la chaleur.

Les Turcs, qui sont nos maîtres en cette partie, n'emploient point le moulin pour triturer le café; ils le pilent dans des mortiers et avec des pilons de bois; et quand ces instruments ont été longtemps employés a cet usage, ils deviennent précieux et se vendent à de grands prix.

Il m'appartenait, à plusieurs titres, de vérifier si, en résultat, il y avait quelque différence, et laquelle des deux méthodes était préférable.

En conséquence, j'ai torréfié avec soin une livre de moka; je l'ai séparée en deux portions égales, dont l'une a été moulue, et l'autre pilée à la manière des Turcs.

J'ai fait du café avec l'une et l'autre des poudres; j'en ai pris de chacune pareil poids, et j'y ai versé pareil poids d'eau bouillante, agissant en tout avec une égalité parfaite.

J'ai goûté ce café, et l'ai fait déguster par les plus gros bonnets. L'opinion unanime a été que celui qui résultait de la poudre pilée était évidemment supérieur à celui provenu de la poudre moulue.

Chacun pourra répéter l'expérience. En attendant, je puis donner un exemple assez singulier de l'influence que peut avoir telle ou telle manière de manipuler.

« Monsieur, disait un jour Napoléon au sénateur Laplace, « comment ne fait-il qu'un verre d'eau dans lequel je fais fondre « un morceau de sucre me paraisse beaucoup meilleur que « celui dans lequel je mets pareille quantité de sucre pilé ? — Sire, « répondit le savant, il existe trois substances dont les principes « sont exactement les mêmes, savoir : le sucre, la gomme et « l'amidon ; elles ne diffèrent que par certaines conditions, dont « la nature s'est réservé le secret ; et je crois qu'il est possible « que, dans la collision qui s'exerce par le pilon, quelques par- « ticules sucrées passent à l'état de gomme ou d'amidon, et « causent la différence qui a lieu en ce cas. »

Ce fait a eu quelque publicité, et des observations ultérieures ont confirmé la première.

Diverses manières de faire le Café.

Il y a quelques années que toutes les idées se portèrent simultanément sur la meilleure manière de faire le café, ce qui provenait, sans presque qu'on s'en doutât, de ce que le chef du gouvernement en prenait beaucoup.

On proposait de le faire sans brûler, sans le mettre en poudre, de l'infuser à froid, de le faire bouillir pendant trois quarts d'heure, de le soumettre à l'autoclave, etc.

J'ai essayé dans le temps toutes ces méthodes et celles qu'on a proposées jusqu'à ce jour, et je me suis fixé, en connaissance de cause, à celle qu'on appelait *à la Dubelloy*, qui consiste à verser de l'eau bouillante sur le café mis dans un vase de porcelaine ou d'argent percé de très-petits trous. On prend cette première décoction, on la chauffe jusqu'à l'ébullition, on la repasse de nouveau, et on a un café aussi clair et aussi bon que possible.

J'ai essayé entre autres de faire du café dans une bouilloire à haute pression ; mais j'ai eu pour résultat un café chargé d'extractif et d'amertume, bon tout au plus à gratter le gosier d'un Cosaque.

Effets du Café.

Les docteurs ont émis diverses opinions sur les propriétés sanitaires du café, et n'ont pas toujours été d'accord entre eux; nous passerons à côté de cette mêlée, pour ne nous occuper que de la plus importante, savoir, de son influence sur les organes de la pensée.

Il est hors de doute que le café porte une grande excitation dans les puissances cérébrales : aussi tout homme qui en boit pour la première fois est sûr d'être privé d'une partie de son sommeil.

Quelquefois cet effet est adouci ou modifié par l'habitude; mais il est beaucoup d'individus sur lesquels cette excitation a toujours lieu, et qui, par conséquent, sont obligés de renoncer à l'usage du café.

J'ai dit que cet effet était modifié par l'habitude, ce qui ne l'empêche pas d'avoir lieu d'une autre manière; car j'ai observé que les personnes que le café n'empêche pas de dormir pendant la nuit en ont besoin pour se tenir éveillées pendant le jour, et ne manquent pas de dormir pendant la soirée quand elle n'en ont pas pris après leur dîner.

Il en est encore beaucoup d'autres qui sont soporeuses toute la journée quand elles n'ont pas pris leur tasse de café dès le matin.

Voltaire et Buffon prenaient beaucoup de café; peut-être devaient-ils à cet usage, le premier, la clarté admirable qu'on observe dans ses œuvres; le second, l'harmonie enthousiastique qu'on trouve dans son style. Il est évident que plusieurs pages des *traités* sur *l'homme*, sur le *chien*, le *tigre*, le *lion* et le *cheval* ont été écrites dans un état d'exaltation cérébrale extraordinaire.

L'insomnie causée par le café n'est pas pénible; on a des perceptions très-claires, et nulle envie de dormir : voilà tout. On n'est pas agité et malheureux comme quand l'insomnie provient de toute autre cause : ce qui n'empêche pas que cette excitation intempestive ne puisse à la longue devenir très-nuisible.

Autrefois il n'y avait que les personnes d'un âge mûr qui prissent du café; maintenant tout le monde en prend, et peut-être est-ce le coup de fouet que l'esprit en reçoit qui fait marcher la foule immense qui assiége toutes les avenues de l'Olympe et du temple de Mémoire.

Le cordonnier auteur de la tragédie de *la Reine de Palmyre*, que tout Paris a entendu lire il y a quelques années, prenait beaucoup de café : aussi s'est-il élevé plus haut que le *menuisier de Nevers*, qui n'était qu'ivrogne.

Le café est une liqueur beaucoup plus énergique qu'on ne croit communément. Un homme bien constitué peut vivre longtemps en buvant deux bouteilles de vin chaque jour. Le même homme ne soutiendrait pas aussi longtemps une pareille quantité de café, il deviendrait imbécile, ou mourrait de consomption.

J'ai vu à Londres, sur la place de Leicester, un homme que l'usage immodéré du café avait réduit en boule (*cripple*); il avait cessé de souffrir, s'était accoutumé à cet état, et s'était réduit à cinq ou six tasses par jour.

C'est une obligation pour tous les papas et mamans du monde d'interdire sévèrement le café à leurs enfants, s'ils ne veulent pas avoir de petites machines sèches, rabougries et vieilles à vingt ans. Cet avis est surtout fort à propos pour les Parisiens, dont les enfants n'ont pas toujours autant d'éléments de force et de santé que s'ils étaient nés dans certaines départements, dans celui de l'Ain, par exemple.

Je suis de ceux qui ont été obligés de renoncer au café; et je finis cet article en racontant *comme* quoi j'ai été un jour rigoureusement soumis à son pouvoir.

Le duc de Massa, pour lors ministre de la justice, m'avait demandé un travail que je voulais soigner, et pour lequel il m'avait donné peu de temps, car il le voulait du jour au lendemain.

Je me résignai donc à passer la nuit; et pour me prémunir contre l'envie de dormir, je fortifiai mon dîner de deux grandes tasses de café, également fort et parfumé.

Je revins chez moi à sept heures pour y recevoir les papiers qui m'avaient été annoncés; mais je n'y trouvai qu'une lettre

qui m'apprenait que, par suite de je ne sais quelle formalité de bureau, je ne les recevrais que le lendemain.

Ainsi désappointé dans toute la force du terme, je retournai dans la maison où j'avais dîné, et j'y fis une partie de piquet sans éprouver aucune de ces distractions auxquelles je suis ordinairement sujet.

J'en fis honneur au café; mais, tout en recueillant cet avantage, je n'étais pas sans inquiétude sur la manière dont je passerais la nuit.

Cependant je me couchai à l'heure ordinaire, pensant que, si je n'avais pas un sommeil bien tranquille, du moins je dormirais quatre à cinq heures, ce qui me conduirait tout doucement au lendemain.

Je me trompais : j'avais déjà passé deux heures au lit, que je n'en étais que plus réveillé; j'étais dans un état d'agitation mentale très-vive, et je me figurais mon cerveau comme un moulin dont les rouages sont en mouvement sans avoir quelque chose à moudre.

Je sentis qu'il fallait user cette disposition, sans quoi le besoin de repos ne viendrait point; et je m'occupai à mettre en vers un petit conte que j'avais lu depuis peu dans un livre anglais.

J'en vins assez facilement à bout; et comme je n'en dormais ni plus ni moins, j'en entrepris un second, mais ce fut inutilement. Une douzaine de vers avaient épuisé ma verve poétique, et il fallut y renoncer.

Je passai donc la nuit sans dormir, et sans même être assoupi un seul instant; je me levai et passai la journée dans le même état, sans que ni les repas ni les occupations y apportassent aucun changement. Enfin, je me couchai à mon heure accoutumée, je calculai qu'il y avait quarante heures que je n'avais pas fermé les yeux.

§ X. — **Du Chocolat. — Son origine.**

47. — Ceux qui, les premiers, abordèrent en Amérique, y furent poussés par la soif de l'or. A cette époque, on ne connaissait presque de valeurs que celles qui sortaient des mines! l'a

griculture, le commerce étaient dans l'enfance, et l'économie politique n'était pas encore née. Les Espagnols trouvèrent donc des métaux précieux, découverte à peu près stérile, puisqu'ils se déprécient en se multipliant, et que nous avons bien des moyens plus actifs pour augmenter la masse des richesses.

Mais ces contrées, où un soleil de toutes les chaleurs fait fermenter des champs d'une extrême fécondité, se sont trouvées propres à la culture du sucre et du café; on y a, en outre, découvert la pomme de terre, l'indigo, la vanille, le kina, le cacao, etc.; et ce sont là de véritables trésors.

Si ces découvertes ont eu lieu, malgré les barrières qu'opposait à la curiosité une nation jalouse, on peut raisonnablement espérer qu'elles seront décuplées dans les années qui vont suivre, et que les recherches que feront les savants de la vieille Europe dans tant de pays inexplorés enrichiront les trois règnes d'une multitude de substances qui nous donneront des sensations nouvelles, comme a fait la vanille, ou augmenteront nos ressources alimentaires, comme le cacao.

On est convenu d'appeler *chocolat* le mélange qui résulte de l'amande du cacao grillée avec le sucre et la cannelle : telle est la définition classique du chocolat. Le sucre en fait partie intégrante ; car avec du cacao tout seul on ne fait que de la pâte de cacao, et non du chocolat. Quand au sucre, à la cannelle et au cacao on joint l'arome délicieux de la vanille, on atteint le *nec plus ultrà* de la perfection à laquelle cette préparation peut être portée.

C'est à ce petit nombre de substances que le goût et l'expérience ont réduit les nombreux ingrédients qu'on avait tenté d'associer au cacao, tels que le poivre, le piment, l'anis, le gingembre, l'aciole et autres dont on a successivement fait l'essai.

Le cacaoyer est indigène de l'Amérique méridionale ; on le trouve également dans les îles et sur le continent : mais on convient maintenant que les arbres qui donnent le meilleur fruit sont ceux qui croissent sur les bords du Maracaïbo, dans les vallées de Caracas et dans la riche province de Sokomusco. L'amande y est plus grosse, le sucre moins acerbe et l'arome plus exalté. Depuis que ces pays sont devenus plus accessibles, la comparaison a

pu se faire tous les jours, et les palais exercés ne s'y trompent plus.

Les dames espagnoles du nouveau monde aiment le chocolat jusqu'à la fureur, au point que, non contentes d'en prendre plusieurs fois par jour, elles s'en font quelquefois apporter à l'église. Cette sensualité leur a souvent attiré la censure des évêques; mais ils ont fini par fermer les yeux ; et le révérend père Escobar, dont la métaphysique fut aussi subtile que sa morale était accommodante, déclara formellement que le chocolat à l'eau ne rompait pas le jeûne, étirant ainsi en faveur de ses pénitentes l'ancien adage : *Liquidum non frangit jejunium.*

Le chocolat fut apporté en Espagne vers le dix-septième siècle, et l'usage en devint promptement populaire, par le goût très-prononcé que marquèrent pour cette boisson aromatique les femmes et surtout les moines. Les mœurs n'ont point changé à cet égard, et encore aujourd'hui, dans toute la Péninsule, on présente du chocolat dans toutes les occasions où il est de la politesse d'offrir quelques rafraîchissements.

Le chocolat passa les monts avec Anne d'Autriche, fille de Philippe II et épouse de Louis XIII. Les moines espagnols le firent aussi connaître par les cadeaux qu'ils en firent à leurs confrères de France.

Les divers ambassadeurs d'Espagne contribuèrent aussi à le mettre en vogue; et au commencement de la Régence, il était plus universellement en usage que le café, parce qu'alors on le prenait comme un aliment agréable, tandis que le café ne passait que comme une boisson de luxe et de curiosité.

On sait que Linné appelle le cacao *cacao theobroma* (boisson des dieux). On a cherché une cause à cette qualification emphatique : les uns l'attribuent à ce que ce savant aimait passionnément le chocolat; les autres, à l'envie qu'il avait de plaire à son confesseur; d'autres enfin à sa galanterie, en ce que c'est une reine qui en avait la première introduit l'usage. (*Incertum.*)

Propriétés du Chocolat.

Le chocolat a donné lieu à de profondes dissertations dont le

but était d'en déterminer la nature et les propriétés, et de le placer dans la catégorie des aliments chauds, froids ou tempérés; et il faut avouer que ces doctes écrits ont peu servi à la manifestation de la vérité.

Mais avec le temps et l'expérience, ces deux grands maîtres, il est resté pour démontré que le chocolat, préparé avec soin, est un aliment aussi salutaire qu'agréable; qu'il est nourrissant, de facile digestion; qu'il n'a pas pour la beauté les inconvénients qu'on reproche au café, dont il est au contraire le remède; qu'il est très-convenable aux personnes qui se livrent à une grande contention d'esprit, aux travaux de la chaire ou du barreau, et surtout aux voyageurs, qu'enfin il convient aux estomacs les plus faibles; qu'on en a eu de bons effets dans les maladies chroniques, et qu'il devient la dernière ressource dans les affections du pylore.

Ces diverses propriétés, le chocolat les doit à ce que, n'étant à vrai dire qu'un *elæosaccharum*, il est peu de substances qui contiennent, à volume égal, plus de particules alimentaires : ce qui fait qu'il s'animalise presque en entier.

Pendant la guerre le cacao était rare, et surtout très-cher : on s'occupa de le remplacer; mais tous les efforts furent vains, et un des bienfaits de la paix a été de nous débarrasser de ces divers brouets, qu'il fallait bien goûter par complaisance, et qui n'étaient pas plus du chocolat que l'infusion de chicorée n'est du café moka.

Quelques personnes se plaignent de ne pouvoir digérer le chocolat; d'autres, au contraire, prétendent qu'il ne les nourrit pas assez et qu'il passe trop vite.

Il est très-probable que les premiers ne doivent s'en prendre qu'à eux-mêmes, et que le chocolat dont ils usent est de mauvaise qualité ou mal fabriqué; car le chocolat bon et bien fait doit passer dans tout estomac où il reste un peu de pouvoir digestif.

Quant aux autres, le remède est facile : il faut qu'ils renforcent leur déjeuner par le petit pâté, la côtelette ou le rognon à la brochette; qu'ils versent sur le tout un bon bowl de sokomusco, et qu'ils remercient Dieu de leur avoir donné un estomac d'une activité supérieure.

Ceci me donne occasion de consigner ici une observation sur l'exactitude de laquelle on peut compter.

Quand on a bien et copieusement déjeuné, si on avale sur le tout une ample tasse de bon chocolat, on aura parfaitement digéré trois heures après, et l'on dînera quand même.... Par zèle pour la science et à force d'éloquence, j'ai fait tenter cette expérience à bien des dames, qui assuraient qu'elles en mourraient; elles s'en sont toujours trouvées à merveille, et n'ont pas manqué de glorifier le professeur.

Les personnes qui font usage de chocolat sont celles qui jouissent d'une santé plus constamment égale, et qui sont le moins sujettes à une foule de petits maux qui nuisent au bonheur de la vie; leur embonpoint est aussi plus stationnaire : ce sont deux avantages que chacun peut vérifier dans sa société, et parmi ceux dont le régime est connu.

C'est ici le vrai lieu de parler des propriétés du chocolat à l'ambre, propriétés que j'ai vérifiées par un grand nombre d'expériences, et dont je suis fier d'offrir le résultat à mes lecteurs [1].

Or donc, que tout homme qui aura bu quelques traits de trop à la coupe de la volupté; que tout homme qui aura passé à travailler une portion notable du temps qu'on doit passer à dormir; que tout homme d'esprit qui se sentira temporairement devenu bête; que tout homme qui trouvera l'air humide, le temps long et l'atmosphère difficile à porter; que tout homme qui sera tourmenté d'une idée fixe qui lui ôtera la liberté de penser : que tous ceux-là, disons-nous, s'administrent un bon demi-litre de chocolat ambré, à raison de soixante à soixante-douze grains d'ambre par demi-kilogramme, et ils verront merveilles.

Dans ma manière particulière de spécifier les choses, je nomme le chocolat à l'ambre *chocolat des affligés*, parce que, dans chacun des divers états que j'ai désignés, on éprouve je ne sais quel sentiment *qui leur est commun*, et qui ressemble à l'affliction.

[1] Voyez aux VARIÉTÉS.

Difficultés pour faire de bon Chocolat.

On fait en Espagne de fort bon chocolat ; mais on s'est dégoûté d'en faire venir parce que tous les préparateurs ne sont pas également habiles, et que quand on l'a reçu mauvais, on est bien forcé de le consommer comme il est.

Les chocolats d'Italie conviennent peu aux Français : en général, le cacao en est trop rôti ; ce qui rend le chocolat amer et peu nourrissant, parce qu'une partie de l'amande a passé à l'état de charbon.

Le chocolat étant devenu tout à fait usuel en France, tout le monde s'est avisé d'en faire ; mais peu sont arrivés à la perfection, parce que cette fabrication est bien loin d'être sans difficulté.

D'abord il faut connaître le bon cacao et *vouloir* en faire usage dans toute sa pureté, car il n'est pas de caisse de premier choix qui n'ait ses infériorités, et un intérêt mal entendu laisse souvent passer des amandes avariées, que le désir de bien faire devrait faire rejeter. Le rôtissage du cacao est encore une opération délicate ; elle exige un certain tact presque voisin de l'inspiration. Il est des ouvriers qui le tiennent de la nature et qui ne se trompent jamais.

Il faut encore un talent particulier pour bien régler la quantité de sucre qui doit entrer dans la composition ; elle ne doit point être invariable et routinière, mais se déterminer en raison composée du degré d'arome de l'amande et de celui de torréfaction auquel on s'est arrêté.

La trituration et le mélange ne demandent pas moins de soins, en ce que c'est de leur perfection absolue que dépend en partie le plus ou moins de digestibilité du chocolat.

D'autres considérations doivent présider au choix et à la dose des aromates, qui ne doit pas être la même pour les chocolats destinés à être pris comme aliments, et pour ceux qui sont destinés à être mangés comme friandise. Elle doit varier aussi suivant que la masse doit ou ne doit pas recevoir de la vanille ; de sorte que, pour faire du chocolat exquis, il faut résoudre une quantité

d'équations très-subtiles, dont nous profitons sans nous douter qu'elles ont eu lieu.

Depuis quelque temps on a employé les machines pour la fabrication du chocolat; nous ne pensons pas que cette méthode ajoute rien à sa perfection, mais elle diminue de beaucoup la main-d'œuvre, et ceux qui ont adopté cette méthode pourraient donner la marchandise à meilleur marché. Cependant ils vendent ordinairement plus cher : ce qui nous apprend trop que le véritable esprit commercial n'est point encore naturalisé en France; car, en bonne justice, la facilité procurée par les machines doit profiter également au marchand et au consommateur.

Amateur du chocolat, nous avons à peu près parcouru l'échelle des préparateurs, et nous nous sommes fixé à M. Debauve, rue des Saints-Pères, n° 26, chocolatier du roi, en nous réjouissant de ce que le rayon solaire est tombé sur le plus digne.

Il n'y a pas à s'en étonner : M. Debauve, pharmacien très-distingué, apporte dans la fabrication du chocolat des lumières qu'il avait acquises pour en faire usage dans une sphère plus étendue.

Ceux qui n'ont pas manipulé ne se doutent pas des difficultés qu'on éprouve pour parvenir à la perfection, en quelque matière que ce soit, ni ce qu'il faut d'attention, de tact et d'expérience pour nous présenter un chocolat qui soit sucré sans être fade, ferme sans être acerbe, aromatique sans être malsain, et lié sans être féculent.

Tels sont les chocolats de M. Debauve : ils doivent leur suprématie à un bon choix de matériaux, à une volonté ferme que rien d'inférieur ne sorte de sa manufacture, et au coup d'œil du maître qui embrasse tous les détails de la fabrication.

En suivant les lumières d'une saine doctrine, M. Debauve a cherché en outre à offrir à ses nombreux clients des médicaments agréables contre quelques tendances maladives.

Ainsi aux personnes qui manquent d'embonpoint il offre le chocolat analeptique au salep; à celles qui ont les nerfs délicats, le chocolat antispasmodique à la fleur d'oranger; aux tempéraments susceptibles d'irritation, le chocolat au lait d'amandes; à quoi il ajoutera sans doute le *chocolat des affligés*, ambré et dosé *secundum artem*.

Mais son principal mérite est surtout de nous offrir, à un prix modéré, un excellent chocolat usuel, où nous trouverons le matin un déjeuner suffisant; qui nous délecte, à dîner, dans les crèmes, et nous réjouit encore, sur la fin de la soirée, dans les glaces, les croquettes et autres friandises de salon, sans compter la distraction agréable des pastilles et diablotins, avec ou sans devises.

Nous ne connaissons M. Debauve que par ses préparations, nous ne l'avons jamais vu; mais nous savons qu'il contribue puissamment à affranchir la France du tribut qu'elle payait autrefois à l'Espagne, en ce qu'il fournit à Paris et aux provinces un chocolat dont la réputation croît sans cesse. Nous savons encore qu'il reçoit journellement de nouvelles commandes de l'étranger : c'est donc sous ce rapport, et comme membre fondateur de la Société d'encouragement pour l'industrie nationale, que nous lui accordons ici un suffrage et une mention dont on verra bien que nous ne sommes pas prodigues.

Manière officielle de préparer le Chocolat.

Les Américains préparent leur pâte de cacao sans sucre. Lorsqu'ils veulent prendre du chocolat, ils font apporter de l'eau bouillante; chacun râpe dans sa tasse la quantité qu'il veut de cacao, verse l'eau chaude dessus, et ajoute le sucre et les aromates comme il juge convenable.

Cette méthode ne convient ni à nos mœurs ni à nos goûts, et nous voulons que le chocolat nous arrive tout préparé.

En cet état, la chimie transcendante nous a appris qu'il ne faut ni le racler au couteau ni le broyer au pilon, parce que la collision sèche qui a lieu dans les deux cas amidonise quelques portions de sucre, et rend cette boisson plus fade.

Ainsi, pour faire du chocolat, c'est-à-dire pour le rendre propre à la consommation immédiate, on en prend environ une once et demie pour une tasse, qu'on fait dissoudre doucement dans l'eau, à mesure qu'elle s'échauffe, en la remuant avec une spatule de bois; on la fait bouillir pendant un quart d'heure, pour que la solution prenne consistance, et on sert chaudement.

« Monsieur, me disait, il y a plus de cinquante ans, Mme « d'Arestrel, supérieure du couvent de la Visitation à Belley, « quand vous voudrez prendre du bon chocolat, faites-le faire, « dès la veille, dans une cafetière de faïence, et laissez-le là. « Le repos de la nuit le concentre et lui donne un velouté qui le « rend bien meilleur. Le bon Dieu ne peut pas s'offenser de ce « petit raffinement, car il est lui-même tout excellence. »

MÉDITATION VII.

THÉORIE DE LA FRITURE[1].

48. — C'était un beau jour du mois de mai : le soleil versait ses rayons les plus doux sur les toits enfumés de la ville aux jouissances, et les rues (chose rare) ne présentaient ni boue ni poussière.

Les lourdes diligences avaient depuis longtemps cessé d'ébranler le pavé ; les tombereaux massifs se reposaient encore, et on ne voyait plus circuler que ces voitures découvertes, d'où les beautés indigènes et exotiques, abritées sous les chapeaux les plus élégants, ont coutume de laisser tomber des regards tant dédaigneux sur les chétifs, et tant coquets sur les beaux garçons.

Il était donc trois heures après midi quand le professeur vint s'asseoir dans le fauteuil aux méditations.

Sa jambe droite était verticalement appuyée sur le parquet ; la gauche, en s'étendant, formait une diagonale : il avait les reins convenablement adossés, et ses mains étaient posées sur

[1] Ce mot *friture* s'applique également à l'action de *frire*, au moyen employé pour *frire* et à la chose *frite*.

les têtes de lion qui terminent les sous-bras de ce meuble vénérable.

Son front élevé indiquait l'amour des études sévères, et sa bouche le goût des distractions aimables. Son air était recueilli, et sa pose telle, que tout homme qui l'eût vu n'aurait pas manqué de dire : « Cet *ancien des jours* doit être un sage. »

Ainsi établi, le professeur fit appeler son préparateur en chef, et bientôt le serviteur arriva, prêt à recevoir des conseils, des leçons ou des ordres.

Allocution.

« Maître la Planche, dit le professeur avec cet accent grave qui pénètre jusqu'au fond des cœurs, tous ceux qui s'asseyent à ma table vous proclament *potagiste* de première classe, ce qui est fort bien, car le potage est la première consolation de l'estomac besoigneux ; mais je vois avec peine que vous n'êtes encore qu'un *friturier incertain.*

« Je vous entendis hier gémir sur cette sole triomphale que vous nous servîtes pâle, mollasse et décolorée. Mon ami R.... [1]. jeta sur vous un regard désapprobateur ; M. H. R. porta à l'ouest son nez gnomonique, et le président S.... déplora cet accident à l'égal d'une calamité publique.

« Ce malheur vous arriva pour avoir négligé la théorie dont vous ne sentez pas toute l'importance. Vous êtes un peu opiniâtre, et j'ai de la peine à vous faire concevoir que les phénomènes qui se passent dans votre laboratoire ne sont autre chose que l'exécution des lois éternelles de la nature ; et que certaines choses que vous faites sans attention, et seulement parce que vous les avez vu faire à d'autres, n'en dérivent pas moins des plus hautes abstractions de la science.

« Écoutez donc avec attention, et instruisez-vous, pour n'avoir plus désormais à rougir de vos œuvres.

[1] M. R...., né à Seyssel, district de Belley, vers 1757. Électeur du grand collége, on peut le proposer à tous comme exemple des résultats heureux d'une conduite prudente jointe à la plus inflexible probité.

§ Ier. — Chimie.

« Les liquides que vous exposez à l'action du feu ne peuvent pas tous se charger d'une égale quantité de chaleur ; la nature les y a disposés inégalement : c'est un ordre de choses dont elle s'est réservé le secret, et que nous appelons *capacité du calorique*.

« Ainsi, vous pourriez tremper impunément votre doigt dans l'esprit-de-vin bouillant, vous le retireriez bien vite de l'eau-de-vie, plus vite encore si c'était de l'eau, et une immersion rapide dans l'huile bouillante vous ferait une brûlure cruelle : car l'huile peut s'échauffer au moins trois fois plus que l'eau.

« C'est par une suite de cette disposition que les liquides chauds agissent d'une manière différente sur les corps sapides qui y sont plongés. Ceux qui sont traités à l'eau se ramollissent, se dissolvent et se réduisent en bouillie ; il en provient du bouillon ou des extraits : ceux au contraire qui sont traités à l'huile se resserrent, se colorent d'une manière plus ou moins foncée, et finissent par se charbonner.

« Dans le premier cas, l'eau dissout et entraîne les sucs intérieurs des aliments qui y sont plongés ; dans le second, ces sucs sont conservés, parce que l'huile ne peut pas les dissoudre ; et si ces corps se dessèchent, c'est que la continuation de la chaleur finit par en vaporiser les parties humides.

« Les deux méthodes ont aussi des noms différents, et on appelle *frire* l'action de faire bouillir dans l'huile ou la graisse des corps destinés à être mangés. Je crois déjà avoir dit que, sous le rapport officinal, *huile* ou *graisse* sont à peu près synonymes ; la graisse n'étant qu'une huile concrète, ou l'huile une graisse liquide.

§ II. — Application.

« Les choses frites sont bien reçues dans les festins ; elles y introduisent une variation piquante ; elles sont agréables à la vue, conservent leur goût primitif, et peuvent se manger à la main, ce qui plaît toujours aux dames.

« La friture fournit encore aux cuisiniers bien des moyens pour masquer ce qui a paru la veille, et leur donner au besoin des secours pour les cas imprévus; car il ne faut pas plus de temps pour frire une carpe de quatre livres que pour cuire un œuf à la coque.

« Tout le mérite d'une bonne friture provient de la *surprise;* c'est ainsi qu'on appelle l'invasion du liquide bouillant qui carbonise ou roussit, à l'instant même de l'immersion, la surface extérieure du corps qui lui est soumis.

« Au moyen de la *surprise*, il se forme une espèce de voûte qui contient l'objet, empêche la graisse de le pénétrer, et concentre les sucs, qui subissent ainsi une coction intérieure qui donne à l'aliment tout le goût dont il est susceptible.

« Pour que la *surprise* ait lieu, il faut que le liquide brûlant ait acquis assez de chaleur pour que son action soit brusque et instantanée; mais il n'arrive à ce point qu'après avoir été exposé assez longtemps à un feu vif et flamboyant.

« On connaît par le moyen suivant que la friture est chaude au degré désiré : Vous couperez un morceau de pain en forme de mouillette, et vous le tremperez dans la poêle pendant cinq à six secondes; si vous le retirez ferme et coloré, opérez immédiatement l'immersion, sinon il faut pousser le feu et recommencer l'essai.

« La *surprise* une fois opérée, modérez le feu, afin que la coction ne soit pas trop précipitée; et que les sucs que vous avez enfermés subissent, au moyen d'une chaleur prolongée, le changement qui les unit et en rehausse le goût.

« Vous avez sans doute observé que la surface des objets bien frits ne peut plus dissoudre ni le sel ni le sucre dont ils ont cependant besoin suivant leur nature diverse. Ainsi vous ne manquerez pas de réduire ces deux substances en poudre très-fine, afin qu'elles contractent une grande facilité d'adhérence, et qu'au moyen du saupoudroir la friture puisse s'en assaisonner par juxtaposition.

« Je ne vous parle pas du choix des huiles et des graisses : les dispensaires divers dont j'ai composé votre bibliothèque vous ont donné là-dessus des lumières suffisantes.

« Cependant n'oubliez pas, quand il vous arrivera quelques-unes de ces truites qui dépassent à peine un quart de livre, et qui proviennent des ruisseaux d'eau vive qui murmurent loin de la capitale, n'oubliez pas, dis-je, de les frire avec ce que vous aurez de plus fin en huile d'olive : ce mets si simple, dûment saupoudré et rehaussé de tranches de citron, est digne d'être offert à une éminence [1].

« Traitez de même les éperlans, dont les adeptes font tant de cas. L'éperlan est le becfigue des eaux ; même petitesse, même parfum, même supériorité.

« Ces deux prescriptions sont encore fondées sur la nature des choses. L'expérience a appris qu'on ne doit se servir d'huile d'olive que pour les opérations qui peuvent s'achever en peu de temps ou qui n'exigent pas une grande chaleur, parce que l'ébullition prolongée y développe un goût empyreumatique et désagréable qui provient de quelques parties du parenchyme dont il est très-difficile de la débarrasser et qui se charbonnent.

« Vous avez essayé mon enfer, et le premier vous avez eu la gloire d'offrir à l'univers étonné un immense turbot frit. Il y eut ce jour-là grande jubilation parmi les élus.

« Allez : continuez à soigner tout ce que vous faites, et n'oubliez jamais que du moment où les convives ont mis le pied dans mon salon, c'est *nous* qui demeurons chargés du soin de leur bonheur. »

[1] M. Aulissin, avocat napolitain très-instruit et joli amateur violoncelliste, dînait un jour chez moi, et, mangeant quelque chose qui lui parut à son gré, me dit : « Questo è un vero *boccone di cardinale !* — Pourquoi, lui répondis-je dans la même langue, ne dites-vous pas comme nous *un morceau de roi?* — Monsieur, répliqua l'amateur, nous autres Italiens, nous croyons que les rois ne peuvent pas être gourmands, parce que leurs repas sont trop courts et trop solennels; mais les cardinaux ! eh!!! » Et il fit le petit hurlement qui lui est familier : *hou, hou, hou, hou, hou, hou !*

MÉDITATION VIII.

DE LA SOIF.

49. — La soif est le sentiment intérieur du besoin de boire.

Une chaleur d'environ trente-deux degrés de Réaumur vaporisant sans cesse les divers fluides dont la circulation entretient la vie, la déperdition qui en est la suite aurait bientôt rendu ces fluides inaptes à remplir leur destination s'ils n'étaient souvent renouvelés et rafraîchis : c'est ce besoin qui fait sentir la soif.

Nous croyons que le siége de la soif réside dans le système digesteur. Quand on a soif (et en notre qualité de chasseur nous y avons souvent été exposé), on sent distinctement que toutes les parties inhalantes de la bouche, du gosier et de l'estomac sont entreprises et nérétisées ; et si quelquefois on apaise la soif par l'application des liquides ailleurs qu'à ses organes, comme par exemple le bain, c'est qu'aussitôt qu'ils sont introduits dans la circulation, ils sont rapidement portés vers le siége du mal, et s'y appliquent comme remèdes.

Diverses espèces de Soif.

En envisageant ce besoin dans son étendue, on peut compter trois espèces de soif : la soif latente, la soif factice et la soif adurante.

La soif latente ou habituelle est cet équilibre insensible qui s'établit entre la vaporisation transpiratoire et la nécessité d'y fournir; c'est elle qui, sans que nous éprouvions quelque douleur, nous invite à boire pendant le repas, et fait que nous pouvons boire presque à tous les moments de la journée. Cette soif nous accompagne partout et fait en quelque façon partie de notre existence.

La soif factice, qui est spéciale à l'espèce humaine, provient de cet instinct inné qui nous porte à chercher dans les boissons une force que la nature n'y a pas mise, et qui n'y survient que par la fermentation. Elle constitue une jouissance artificielle plutôt qu'un besoin naturel : cette soif est véritablement inextinguible, parce que les boissons qu'on prend pour l'apaiser ont l'effet immanquable de la faire renaître; cette soif, qui finit par devenir habituelle, constitue les ivrognes de tous les pays; et il arrive presque toujours que l'impotation ne cesse que quand la liqueur manque, ou qu'elle a vaincu le buveur et l'a mis hors de combat.

Quand au contraire on n'apaise la soif que par l'eau pure, qui paraît en être l'antidote naturel, on ne boit jamais une gorgée au delà du besoin.

La soif adurante est celle qui survient par l'augmentation du besoin et par l'impossibilité de satisfaire la soif latente.

On l'appelle *adurante*, parce qu'elle est accompagnée de l'ardeur de la langue, de la sécheresse du palais, et d'une chaleur dévorante dans tout le corps.

Le sentiment de la soif est tellement vif, que le mot est, presque dans toutes les langues, le synonyme d'une appétence excessive et d'un désir impérieux; ainsi on a soif d'or, de richesses, de pouvoir, de vengeance, etc., expressions qui n'eussent pas passé, s'il ne suffisait pas d'avoir eu soif dans sa vie pour en sentir la justesse.

L'appétit est accompagné d'une sensation agréable, tant qu'il ne va pas jusqu'à la faim; la soif n'a point de crépuscule, et dès qu'elle se fait sentir il y a malaise, anxiété, et cette anxiété est affreuse quand on n'a pas l'espoir de se désaltérer.

Par une juste compensation, l'action de boire peut, suivant les circonstances, nous procurer des jouissances extrêmement vives; et quand on apaise une soif à haut degré, ou qu'à une soif modérée on oppose une boisson délicieuse, tout l'appareil papillaire est en titillation, depuis la pointe de la langue jusque dans les profondeurs de l'estomac.

On meurt aussi beaucoup plus vite que de faim. On a des exemples d'hommes qui, ayant de l'eau, se sont soutenus pen-

lant plus de huit jours sans manger, tandis que ceux qui sont absolument privés de boissons ne passent jamais le cinquième jour.

La raison de cette différence se tire de ce que celui-ci meurt seulement d'épuisement et de faiblesse, tandis que le premier est saisi d'une fièvre qui le brûle et va toujours en s'exaspérant.

On ne résiste pas toujours si longtemps à la soif; et, en 1787, on vit mourir un des cent-suisses de la garde de Louis XVI, pour être resté seulement vingt-quatre heures sans boire.

Il était au cabaret avec quelques-uns de ses camarades : là, comme il présentait son verre, un d'entre eux lui reprocha de boire plus souvent que les autres et de ne pouvoir s'en passer un moment.

C'est sur ce propos qu'il gagea de demeurer vingt-quatre heures sans boire, pari qui fut accepté, et qui était de dix bouteilles de vin à consommer.

Dès ce moment, le soldat cessa de boire, quoiqu'il restât encore plus de deux heures à voir faire les autres avant que de se retirer.

La nuit se passa bien, comme on peut croire ; mais dès la pointe du jour il trouva très-dur de ne pouvoir prendre son petit verre d'eau-de-vie, ainsi qu'il n'y manquait jamais.

Toute la matinée, il fut inquiet et troublé; il allait, venait, se levait, s'asseyait sans raison, et avait l'air de ne savoir que faire.

A une heure il se coucha, croyant être plus tranquille; il souffrait, il était vraiment malade; mais vainement ceux qui l'entouraient l'invitaient-ils à boire, il prétendait qu'il irait bien jusqu'au soir, il voulait gagner la gageure, à quoi se mêlait sans doute un peu d'orgueil militaire qui l'empêchait de céder à la douleur.

Il se soutint ainsi jusqu'à sept heures; mais à sept heures et demie il se trouva mal, tourna à la mort, et expira sans pouvoir goûter à un verre de vin qu'on lui présentait.

Je fus instruit de tous ces détails dès le soir même par le sieur Schneider, honorable fifre de la compagnie des cent-suisses chez lequel je logeais à Versailles.

Causes de la Soif.

50. — Diverses circonstances unies ou séparées peuvent contribuer à augmenter la soif. Nous allons en indiquer quelques-unes qui n'ont pas été sans influence sur nos usages.

La chaleur augmente la soif; et de là le penchant qu'ont toujours eu les hommes à fixer leurs habitations sur le bord des fleuves.

Les travaux corporels augmentent la soif; aussi les propriétaires qui emploient des ouvriers ne manquent jamais de les fortifier par des boissons; et de là le proverbe que le vin qu'on leur donne est toujours le mieux vendu.

La danse augmente la soif; et de là recueil des boissons corroborantes ou rafraîchissantes qui ont toujours accompagné les réunions dansantes.

La déclamation augmente la soif; de là le verre d'eau que tous les lecteurs s'étudient à boire avec grâce, et qui se verra bientôt sur les bords de la chaire à côté du mouchoir blanc [1].

Les jouissances génésiques augmentent la soif; de là ces descriptions poétiques de Chypre, Amathonte, Gnide, et autres lieux habités par Vénus, où l'on ne manque jamais de trouver des ombrages frais et des ruisseaux qui serpentent, coulent et murmurent.

Les chants augmentent la soif; et de là réputation universelle qu'ont eue les musiciens d'être infatigables buveurs. Musicien moi-même, je m'élève contre ce préjugé, qui n'a plus maintenant ni sel ni vérité.

Les artistes qui circulent dans nos salons boivent avec autant de discrétion que de sagacité; mais ce qu'ils ont perdu d'un côté, ils le regagnent de l'autre; et s'ils ne sont plus ivrognes, ils sont gourmands jusqu'au troisième ciel; tellement qu'on assure qu'au Cercle d'harmonie transcendante, la célébration de

[1] Le chanoine Delestra, prédicateur fort agréable, ne manquait jamais d'avaler une noix confite dans l'intervalle du temps qu'il laissait à ses auditeurs, entre chaque point de son discours, pour tousser, cracher et moucher.

la fête de sainte Cécile a duré quelquefois plus de vingt-quatre heures.

Exemple.

51. — L'exposition à un courant d'air très-rapide est une cause très-active de l'augmentation de la soif ; et je pense que l'observation suivante sera lue avec plaisir, surtout par les chasseurs.

On sait que les cailles se plaisent beaucoup dans les hautes montagnes, où la réussite de leur ponte est plus assurée, parce que la récolte s'y fait beaucoup plus tard.

Lorsqu'on moissonne le seigle, elles passent dans les orges et les avoines; et quand on vient à faucher ces dernières, elles se retirent dans les parties où la maturité est moins avancée.

C'est alors le moment de les chasser, parce qu'on trouve dans un petit nombre d'arpents de terre les cailles qui, un mois auparavant, étaient disséminées dans toute une commune, et que, la saison étant sur sa fin, elles sont grosses et grasses à satisfaction.

C'est dans ce but que je me trouvais un jour avec quelques amis sur une montagne de l'arrondissement de Nantua, dans le canton connu sous le nom de *Plan d'Hotonne*, et nous étions sur le point de commencer la chasse, par un des plus beaux jours du mois de septembre et sous l'influence d'un soleil brillant inconnu aux *cockneys* [1].

Mais, pendant que nous déjeunions, il s'éleva un vent du nord extrêmement violent et bien contraire à nos plaisirs; ce qui ne nous empêcha pas de nous mettre en campagne.

A peine avions-nous chassé un quart d'heure, que le plus douillet de la troupe commença à dire qu'il avait soif; sur quoi on l'aurait sans doute plaisanté, si chacun de nous n'avait pas aussi éprouvé le même besoin.

Nous bûmes tous, car l'âne cantinier nous suivait; mais le soulagement ne fut pas long. La soif ne tarda pas à reparaître

[1] C'est le nom par lequel on désigne les habitants de Londres qui n'en sont pas sortis ; il équivaut à celui de *badauds*.

avec une telle intensité, que quelques-uns se croyaient malades, d'autres prêts à le devenir; et on parlait de s'en retourner, ce qui nous aurait fait un voyage de dix lieues en pure perte.

J'avais eu le temps de recueillir mes idées, et j'avais découvert la raison de cette soif extraordinaire. Je rassemblai donc les camarades, et je leur dis que nous étions sous l'influence de quatre causes qui se réunissaient pour nous altérer : la diminution notable de la colonne qui pesait sur notre corps, qui devait rendre la circulation plus rapide; l'action du soleil qui nous échauffait directement; la marche qui activait la transpiration; et, plus que tout cela, l'action du vent, qui, nous perçant à jour, enlevait le produit de cette transpiration, soutirait le fluide et empêchait toute moiteur de la peau.

J'ajoutai que, sur le tout, il n'y avait aucun danger; que l'ennemi étant connu, il fallait le combattre : et il demeura arrêté qu'on boirait à chaque demi-heure.

La précaution ne fut cependant qu'insuffisante; cette soif était invincible : ni le vin, ni l'eau-de-vie, ni le vin mêlé d'eau, ni l'eau mêlée d'eau-de-vie n'y purent rien. Nous avions soif même en buvant, et nous fûmes mal à notre aise toute la journée.

Cette journée finit cependant comme une autre : le propriétaire du domaine de Latour nous donna l'hospitalité, en joignant nos provisions aux siennes.

Nous dînâmes à merveille; et bientôt nous allâmes nous enterrer dans le foin et y jouir d'un sommeil délicieux.

Le lendemain, ma théorie reçut la sanction de l'expérience. Le vent tomba tout à fait pendant la nuit; et quoique le soleil fût aussi beau et même plus chaud que la veille, nous chassâmes encore une partie de la journée sans éprouver une soif incommode.

Mais le plus grand mal était fait : nos cantines, quoique remplies avec une sage prévoyance, n'avaient pu résister aux charges réitérées que nous avions faites sur elles; ce n'étaient plus que des corps sans âme et nous tombâmes dans les futailles des cabaretiers.

Il fallut bien s'y résoudre, mais ce ne fut pas sans murmurer; et j'adressai au vent dessiccateur une allocution pleine d'invec-

tives, quand je vis qu'un mets digne de la table des rois, un plat d'épinards à la graisse de cailles, allait être arrosé d'un vin à peine aussi bon que celui de Surène[1].

MÉDITATION IX

DES BOISSONS[2].

52. — On doit entendre par *boisson* tout liquide qui peut se mêler à nos aliments.

L'eau paraît être la boisson la plus naturelle. Elle se trouve partout où il y a des animaux, remplace le lait pour les adultes et nous est aussi nécessaire que l'air.

Eau.

L'eau est la seule boisson qui apaise véritablement la soif, et c'est par cette raison qu'on n'en peut boire qu'une assez petite quantité. La plupart des autres liqueurs dont l'homme s'abreuve ne sont que des palliatifs, et s'il s'en était tenu à l'eau on n'aurait jamais dit de lui qu'un de ses priviléges était de boire sans avoir soif.

Prompt effet des Boissons.

Les boissons s'absorbent dans l'économie animale avec une extrême facilité; leur effet est prompt, et le soulagement qu'on

[1] Surène, village fort agréable, à deux lieues de Paris. Il est renommé par ses mauvais vins. On dit proverbialement que pour boire un verre de vin de Surène il faut être trois, savoir : le buveur et deux acolytes pour le soutenir et empêcher que le cœur ne lui manque. On en dit autant du vin de Périeux : ce qui n'empêche pas qu'on le boive.

[2] Ce chapitre est purement philosophique : le détail des diverses boissons connues ne pouvait pas entrer dans le plan que je me suis formé : c'eût été à n'en plus finir.

en reçoit en quelque sorte instantané. Servez à un homme fatigué les aliments les plus substantiels, il mangera avec peine et n'en éprouvera d'abord que peu de bien. Donnez-lui un verre d'eau-de-vie, à l'instant même il se trouve mieux, et vous le voyez renaître.

Je puis appuyer cette théorie sur un fait assez remarquable que je tiens de mon neveu, le colonel Guigard, peu conteur de son naturel, mais sur la véracité duquel on peut compter.

Il était à la tête d'un détachement qui venait du siége de Jaffa et n'était éloigné que de quelques centaines de toises du lieu où l'on devait s'arrêter et rencontrer de l'eau, quand on commença à trouver sur la route les corps de quelques soldats qui devaient le précéder d'un jour de marche, et qui étaient morts de chaleur.

Parmi les victimes de ce climat brûlant se trouvait un carabinier, qui était de la connaissance de plusieurs personnes du détachement.

Il devait être mort depuis plus de vingt-quatre heures et le soleil, qui l'avait frappé toute la journée, lui avait rendu le visage noir comme un corbeau.

Quelques camarades s'en approchèrent, soit pour le voir une dernière fois, soit pour en hériter, s'il y avait de quoi ; et ils s'étonnèrent en voyant que ses membres étaient encore flexibles et qu'il y avait même un peu de chaleur autour de la région du cœur.

« Donnez-lui une goutte de *sacré-chien*, dit le *lustig* de la « troupe ; je garantis que, s'il n'est pas encore bien loin dans « l'autre monde, il reviendra pour y goûter. »

Effectivement, à la première cuillerée de spiritueux le mort ouvrit les yeux ; on s'écria, on lui en frotta les tempes, on lui en fit avaler encore un peu, et au bout d'un quart d'heure il put, avec un peu d'aide, se soutenir sur un âne.

On le conduisit ainsi jusqu'à la fontaine : on le soigna pendant la nuit, on lui fit manger quelques dattes, on le nourrit avec précaution ; et le lendemain, remonté sur un âne, il arriva au Caire avec les autres.

Boissons fortes.

53. — Une chose très-digne de remarque est cette espèce d'instinct, aussi général qu'impérieux, qui nous porte à la recherche des boissons fortes.

Le vin, la plus aimable des boissons, soit qu'on le doive à Noé, qui planta la vigne, soit qu'on le doive à Bacchus, qui a exprimé le jus du raisin, date de l'enfance du monde; et la bière, qu'on attribue à Osiris, remonte jusqu'aux temps au delà desquels il n'y avait rien de certain.

Tous les hommes, même ceux qu'on est convenu d'appeler sauvages, ont été tellement tourmentés par cette appétence des boissons fortes, qu'ils sont parvenus à s'en procurer, quelles qu'aient été les bornes de leurs connaissances.

Ils ont fait aigrir le lait de leurs animaux domestiques; ils ont extrait le jus de divers fruits, de diverses racines où ils ont soupçonné les éléments de la fermentation, et partout où on a rencontré les hommes en société, on les a trouvés munis de liqueurs fortes dont ils faisaient usage dans leurs festins, dans leurs sacrifices, à leurs mariages, à leurs funérailles, enfin à tout ce qui avait parmi eux quelque air de fête et de solennité.

On a bu et chanté le vin pendant bien des siècles, avant de se douter qu'il fût possible d'en extraire la partie spiritueuse qui en fait la force; mais les Arabes nous ayant appris l'art de la distillation, qu'ils avaient inventée pour extraire le parfum des fleurs, et surtout de la rose tant célébrée dans leurs écrits, on commença à croire qu'il était possible de découvrir dans le vin la cause de l'exaltation de saveur qui donne au goût une excitation si particulière; et, de tâtonnements en tâtonnements, on découvrit l'alcool, l'esprit-de-vin, l'eau-de-vie.

L'alcool est le monarque des liquides et porte au dernier degré l'exaltation palatale : ses diverses préparations ont ouvert de nouvelles sources de jouissances[1]; il donne à certains médicaments[2] une énergie qu'ils n'auraient pas sans cet intermède; il

[1] Les liqueurs de table.
[2] Les élixirs.

est même devenu dans nos mains une arme formidable, car les nations du nouveau monde ont été presque autant domptées et détruites par l'eau-de-vie que par les armes à feu.

La méthode qui nous a fait découvrir l'alcool a conduit encore à d'autres résultats importants; car, comme elle consiste à séparer et à mettre à nu les parties qui constituent un corps et le distinguent de tous les autres, elle a dû servir de modèle à ceux qui se sont livrés à des recherches analogues, et qui nous ont fait connaître des substances tout à fait nouvelles, telles que la quinine, la morphine, la stryelinine et les autres semblables, découvertes ou à découvrir.

Quoi qu'il en soit, cette soif d'une espèce de liquide que la nature avait enveloppée de voiles, cette appétence extraordinaire qui agit sur toutes les races d'hommes, sous tous les climats et sous toutes les températures, est bien digne de fixer l'attention de l'observateur philosophe.

J'y ai songé comme un autre, et je suis tenté de mettre l'appétence des liqueurs fermentées, qui n'est pas connue des animaux, à côté de l'inquiétude de l'avenir, qui leur est étrangère, et de les regarder l'une et l'autre comme des attributs distinctifs du chef-d'œuvre de la dernière révolution sublunaire.

MÉDITATION X

ET ÉPISODIQUE

SUR LA FIN DU MONDE.

54. — J'ai dit : *la dernière révolution sublunaire*, et cette pensée, ainsi exprimée, m'a entraîné bien loin, bien loin.

Des monuments irrécusables nous apprennent que notre globe a déjà éprouvé plusieurs changements absolus, qui ont été autant de *fins du monde ;* et je ne sais quel instinct nous avertit que d'autres révolutions doivent se succéder encore.

Déjà, souvent, on a cru ces révolutions prêtes à arriver, et bien des gens existent que la comète aqueuse prédite par le bon Jérôme Lalande envoya jadis à confesse.

D'après ce qui a été dit à cet égard, on est tout disposé à environner cette catastrophe de vengeances, d'anges exterminateurs, de trompettes et autres accessoires non moins terribles.

Hélas! il ne faut pas tant de fracas pour nous détruire, nous ne valons pas tant de pompes; et si la volonté du Seigneur est telle, il peut changer la surface du globe sans y mettre tant d'appareil.

Supposons, par exemple, qu'un de ces astres errants, dont personne ne connaît la route ni la mission, et dont l'apparition a toujours été accompagnée d'une terreur traditionnelle; supposons, dis-je, qu'une comète passe assez près du soleil pour se charger d'un calorique surabondant, et nous approche assez pour causer sur la terre six mois d'un état général de 60 degrés de Réaumur (une fois plus chaud que celui de la comète de 1811).

A la fin de cette saison funérale, tout ce qui vit ou végète aura péri, tous les bruits auront cessé; la terre roulera silencieuse jusqu'à ce que d'autres circonstances aient développé d'autres germes; et cependant la cause de ce désastre sera restée perdue dans les vastes champs de l'air et ne nous aura pas seulement approchés de plusieurs millions de lieues.

Cet événement, tout aussi possible qu'un autre, m'a toujours paru un beau sujet de rêverie, et je n'ai pas hésité un moment de m'y arrêter.

Il est curieux de suivre, par l'esprit, cette chaleur ascensionnelle, d'en prévoir les effets, le développement, l'action, et de se demander :

Quid pendant le premier jour, pendant le second, et ainsi de suite jusqu'au dernier?

Quid sur l'air, la terre et l'eau, la formation, le mélange et la détonation des gaz?

Quid sur les hommes, regardés dans le rapport de l'âge, du sexe, de la force, de la faiblesse?

Quid sur la subordination aux lois, la soumission à l'autorité, le respect des personnes et des propriétés?

Quid sur les moyens à chercher ou les tentatives à faire pour se dérober au danger ?

Quid sur les liens d'amour, d'amitié, de parenté, sur l'égoïsme, le dévouement?

Quid sur les sentiments religieux, la foi, la résignation, l'espérance, etc., etc. ?

L'histoire pourra fournir quelques données sur les influences morales; car déjà plusieurs fois la fin du monde a été prédite, et même indiquée à un jour déterminé.

J'ai véritablement quelque regret de ne pas apprendre à mes lecteurs comment j'ai réglé tout cela dans ma sagesse, mais je ne veux pas les priver du plaisir de s'en occuper eux-mêmes. Cela peut abréger quelques insomnies pendant la nuit, et préparer quelques *siestas* pendant le jour.

Le grand danger dissout tous les liens. On a vu, dans la grande fièvre jaune qui eut lieu à Philadelphie vers 1792, des maris fermer à leurs femmes la porte du domicile conjugal, des enfants abandonner leurs pères, et autres phénomènes pareils en grand nombre.

Quod a nobis Deus avertat.

MÉDITATION XI.

DE LA GOURMANDISE.

55. — J'ai parcouru les dictionnaires au mot *Gourmandise*, et je n'ai point été satisfait de ce que j'y ai trouvé. Ce n'est qu'une confusion perpétuelle de la *gourmandise* proprement dite avec la *gloutonnerie* et la *voracité* : d'où j'ai conclu que les lexicographes, quoique très-estimables d'ailleurs, ne sont pas de ces savants aimables qui embouchent avec grâce une aile de perdrix au suprême pour l'arroser, le petit doigt en l'air, d'un verre de vin de Laffitte ou du clos Vougeot.

Ils ont oublié, complétement oublié la gourmandise sociale, ui réunit l'élégance athénienne, le luxe romain et la délicatesse rançaise, qui dispose avec sagacité, fait exécuter savamment, ıvoure avec énergie, et juge avec profondeur : qualité précieuse, ui pourrait bien être une vertu, et qui est du moins bien cerainement la source de nos plus pures jouissances.

Définitions.

Définissons donc et entendons-nous.

La gourmandise est une préférence passionnée, raisonnée et ıabituelle pour les objets qui flattent le goût.

La gourmandise est ennemie des excès; tout homme qui s'inligère ou s'enivre court risque d'être rayé des contrôles.

La gourmandise comprend aussi la friandise, qui n'est autre que la même préférence appliquée aux mets légers, délicats, de peu de volume, aux confitures, aux pâtisseries, etc. C'est une modification introduite en faveur des femmes et des hommes qui eur ressemblent.

Sous quelque rapport qu'on envisage la gourmandise, elle ne mérite qu'éloge et encouragement.

Sous le rapport physique, elle est le résultat et la preuve de l'état sain et parfait des organes destinés à la nutrition.

Au moral, c'est une résignation implicite aux ordres du Créateur, qui, nous ayant ordonné de manger pour vivre, nous y invite par l'appétit, nous soutient par la saveur, et nous en récompense par le plaisir.

Avantages de la Gourmandise.

Sous le rapport de l'économie politique, la gourmandise est le lien commun qui unit les peuples par l'échange réciproque des objets qui servent à la consommation journalière.

C'est elle qui fait voyager d'un pôle à l'autre les vins, les eaux-de-vie, les sucres, les épiceries, les marinades, les salaisons, les provisions de toute espèce, et jusqu'aux œufs et aux melons.

C'est elle qui donne un prix proportionnel aux choses soit médiocres, bonnes ou excellentes, soit que ces qualités leur viennent de l'art, soit qu'elles les aient reçues de la nature.

C'est elle qui soutient l'espoir et l'émulation de cette foule de pêcheurs, de chasseurs, horticulteurs et autres, qui remplissent journellement les offices les plus somptueux du résultat de leur travail et de leurs découvertes.

C'est elle enfin qui fait vivre la multitude industrieuse des cuisiniers, pâtissiers, confiseurs et autres préparateurs sous divers titres, qui, à leur tour, emploient pour leurs besoins d'autres ouvriers de toute espèce, ce qui donne lieu en tout temps et à toute heure à une circulation de fonds dont l'esprit le plus exercé ne peut ni calculer le mouvement ni assigner la quotité.

Et remarquons bien que l'industrie qui a la gourmandise pour objet présente d'autant plus d'avantage qu'elle s'appuie, d'une part, sur les plus grandes infortunes, et de l'autre sur des besoins qui renaissent tous les jours.

Dans l'état de société où nous sommes maintenant parvenus, il est difficile de se figurer un peuple qui vivrait uniquement de pain et de légumes. Cette nation, si elle existait, serait infailliblement subjuguée par les armées carnivores, comme les Indous, qui ont été successivement la proie de tous ceux qui ont voulu les attaquer; ou bien elle serait convertie par les cuisines de ses voisins, comme jadis les Béotiens, qui devinrent gourmands après la bataille de Leuctres.

Suite.

56. — La gourmandise offre de grandes ressources à la fiscalité : elle alimente les octrois, les douanes, les impositions indirectes. Tout ce que nous consommons paye le tribut, et il n'est point de trésor public dont les gourmands ne soient le plus ferme soutien.

Parlerons-nous de cet essaim de préparateurs qui depuis plusieurs siècles s'échappent annuellement de la France pour exploiter les gourmandises exotiques. La plupart réussissent, et, obéissant ensuite à un instinct qui ne meurt jamais dans le cœur des

'rançais, rapportent dans leur patrie le fruit de leur économie. 'et apport est plus considérable qu'on ne pense, et ceux-là, omme les autres, auront aussi un arbre généalogique.

Mais si les peuples étaient reconnaissants, qui mieux que les 'rançais aurait dû élever à la gourmandise un temple et des utels?

Pouvoir de la Gourmandise.

57. — En 1815, le traité du mois de novembre imposa à la 'rance la condition de payer aux alliés sept cent cinquante mil- ons en trois ans.

A cette charge se joignit celle de faire face aux réclamations articulières des habitants des divers pays dont les souverains éunis avaient stipulé les intérêts, montant à plus de trois cents nillions.

Enfin il faut ajouter à tout cela les réquisitions de toute es- èce faites en nature par les généraux ennemis, qui en char- eaient des fourgons qu'ils faisaient filer vers les frontières, et u'il a fallu que le trésor publie payât plus tard; en tout, plus e quinze cents millions.

On pouvait, on devait même craindre que des payements aussi onsidérables, et qui s'effectuaient jour par jour *en numéraire,* 'amenassent la gêne dans le trésor, la dépréciation dans toutes es valeurs fictives, et par suite tous les malheurs qui menacent n pays sans argent et sans moyens de s'en procurer.

« Hélas! disaient les gens de bien en voyant passer le fatal « tombereau qui allait se remplir dans la rue Vivienne, hélas! « voilà notre argent qui émigre en masse; l'an prochain on s'a- « genouillera devant un écu; nous allons tomber dans l'état dé- « plorable d'un homme ruiné; toutes les entreprises resteront « sans succès; on ne trouvera point à emprunter; il y aura étisie, « marasme, mort civile. »

L'événement démentit ces terreurs; et, au grand étonnement le tous ceux qui s'occupent de finances, les payements se firent ıvec facilité, le crédit augmenta, on se jeta avec avidité vers les emprunts, et pendant tout le temps que dura cette *superpurga-*

tion, le cours du change, cette mesure infaillible de la circulation monétaire, fut en notre faveur : c'est-à-dire qu'on eut la preuve arithmétique qu'il entrait en France plus d'argent qu'il n'en sortait.

Quelle est la puissance qui vint à notre secours? quelle est la divinité qui opéra ce miracle? la gourmandise.

Quand les Bretons, les Germains, les Teutons, les Cimmériens et les Scythes firent irruption en France, ils y apportèrent une voracité rare et des estomacs d'une capacité peu commune.

Ils ne se contentèrent pas longtemps de la chère officielle que devait leur fournir une hospitalité forcée; ils aspirèrent à des jouissances plus délicates; et bientôt la ville-reine ne fut qu'un immense réfectoire. Ils mangeaient, ces intrus, chez les restaurateurs, les traiteurs, dans les tavernes, dans les échoppes, et jusque dans les rues.

Ils se gorgeaient de viandes, de poissons, de gibier, de truffes, de pâtisseries, et surtout de nos fruits.

Ils buvaient avec une avidité égale à leur appétit, et demandaient toujours les vins les plus chers, espérant y trouver des jouissances inouïes, qu'ils étaient ensuite tout étonnés de ne pas éprouver.

Les observateurs superficiels ne savaient que penser de cette mangerie sans faim et sans terme; mais les vrais Français riaient et se frottaient les mains en disant : « Les voilà sous le charme, « et ils nous auront rendu ce soir plus d'écus que le trésor pu- « blic ne leur en a compté ce matin. »

Cette époque fut favorable à tous ceux qui fournissaient aux jouissances du goût. Véry acheva sa fortune; Achard commença la sienne; Beauvilliers en fit une troisième; et madame Sullot, dont le magasin au Palais-Royal n'avait pas deux toises carrées, vendait par jour jusqu'à douze mille petits pâtés [1].

[1] Quand l'armée d'invasion passa en Champagne, elle prit six cent mille bouteilles de vin dans les caves de M. Moet, d'Épernay, renommé pour la beauté de ses caves.

Il s'est consolé de cette perte quand il a vu que les pillards en avaient gardé le goût, et que les commandes qu'il reçoit du Nord ont plus que doublé depuis cette époque.

Cet effet dure encore : les étrangers affluent de toutes les parties de l'Europe, pour rafraîchir durant la paix les douces habitudes qu'ils contractèrent pendant la guerre ; il faut qu'ils viennent à Paris ; quand ils y sont, il faut qu'ils se régalent à tout prix. Et si nos effets publics ont quelque faveur, on le doit moins à l'intérêt avantageux qu'ils présentent qu'à la confiance d'instinct qu'on ne peut s'empêcher d'avoir dans un peuple chez qui les gourmands sont heureux [1].

Portrait d'une jolie gourmande.

58. — La gourmandise ne messied point aux femmes : elle convient à la délicatesse de leurs organes, et leur sert de compensation pour quelques plaisirs dont il faut bien qu'elles se privent, et pour quelques maux auxquels la nature paraît les avoir condamnées.

Rien n'est plus agréable à voir qu'une jolie gourmande sous les armes : sa serviette est avantageusement mise ; une de ses mains est posée sur la table ; l'autre voiture à sa bouche de petits morceaux élégamment coupés, ou l'aile de perdrix qu'il faut mordre ; ses yeux sont brillants, ses lèvres vernissées, sa conversation agréable, tous ses mouvements gracieux ; elle ne manque pas de ce grain de coquetterie que les femmes mettent à tout. Avec tant d'avantages, elle est irrésistible ; et Caton le Censeur lui-même se laisserait émouvoir.

Anecdote.

Ici cependant se place pour moi un souvenir amer.

J'étais un jour bien commodément placé à table à côté de la jolie madame M.....d, et je me réjouissais intérieurement d'un si bon lot, quand, se tournant tout à coup vers moi : « A votre santé ! » me dit-elle. Je commençai de suite une phrase d'actions de grâces ; mais je n'achevai pas, car la coquette se portant

[1] Les calculs sur lesquels cet article est fondé m'ont été fournis par M. M. B..., gastronome aspirant, à qui les titres ne manquent pas, car il est financier et musicien.

vers son voisin de gauche : « Trinquons !.... » Ils trinquèrent, et cette brusque transition me parut une perfidie, qui me fit au cœur une blessure que bien des années n'ont pas encore guérie.

Les Femmes sont gourmandes.

Le penchant du beau sexe pour la gourmandise a quelque chose qui tient de l'instinct, car la gourmandise est favorable à la beauté.

Une suite d'observations exactes et rigoureuses a démontré qu'un régime succulent, délicat et soigné, repousse longtemps et bien loin les apparences extérieures de la vieillesse.

Il donne aux yeux plus de brillant, à la peau plus de fraîcheur, et aux muscles plus de soutien ; et comme il est certain, en physiologie, que c'est la dépression des muscles qui cause les rides, ces redoutables ennemis de la beauté, il est également vrai de dire que, toutes choses égales, ceux qui savent manger sont comparativement de dix ans plus jeunes que ceux à qui cette science est étrangère.

Les peintres et les sculpteurs sont bien pénétrés de cette vérité, car jamais ils ne représentent ceux qui font abstinence par choix ou par devoir, comme les avares et les anachorètes, sans leur donner la pâleur de la maladie, la maigreur de la misère et les rides de la décrépitude.

Effets de la Gourmandise sur la sociabilité.

39. — La gourmandise est un des principaux liens de la société ; c'est elle qui étend graduellement cet esprit de convivialité qui réunit chaque jour les divers états, les fond en un seul tout, anime la conversation, et adoucit les angles de l'inégalité conventionnelle.

C'est elle aussi qui motive les efforts que doit faire tout amphitryon pour bien recevoir ses convives, ainsi que la reconnaissance de ceux-ci, quand ils voient qu'on s'est savamment occupé d'eux ; et c'est ici le lieu de honnir à jamais ces mangeurs stupides qui avalent avec une indifférence coupable les

morceaux les plus distingués, ou qui aspirent avec une distraction sacrilége un nectar odorant et limpide.

Loi générale. Toute disposition de haute intelligence nécessite des éloges explicites, et une louange délicate est obligée partout où s'annonce l'envie de plaire.

Influence de la Gourmandise sur le bonheur conjugal.

60. — Enfin, la gourmandise, quand elle est partagée, a l'influence la plus marquée sur le bonheur qu'on peut trouver dans l'union conjugale.

Deux époux gourmands ont, au moins une fois par jour, une occasion agréable de se réunir; car même ceux qui font le lit à part (et il y en a un grand nombre) mangent du moins à la même table; ils ont un sujet de conversation toujours renaissant; ils parlent non-seulement de ce qu'ils mangent, mais encore de qu'ils ont mangé, de ce qu'ils mangeront, de ce qu'ils ont observé chez les autres, des plats à la mode, des inventions nouvelles, etc., etc., et on sait que les causeries familières (*chit chat*) sont pleines de charmes.

La musique a sans doute aussi des attraits bien puissants pour ceux qui l'aiment; mais il faut s'y mettre, c'est une besogne.

D'ailleurs, on est quelquefois enrhumé, la musique est égarée, les instruments sont discors, on a la migraine, il y a du chômage.

Au contraire, un besoin partagé appelle les époux à table, le même penchant les y retient; ils ont naturellement l'un pour l'autre ces petits égards qui annoncent l'envie d'obliger, et la manière dont se passent les repas entre pour beaucoup dans le bonheur de la vie.

Cette observation, assez neuve en France, n'avait point échappé au moraliste anglais Fielding, et il l'a développée en peignant, dans son roman de *Paméla*, la manière diverse dont deux couples mariés finissent leur journée.

Le premier est un lord, l'aîné, et par conséquent le possesseur de tous les biens de la famille.

Le second est son frère puîné, époux de Paméla, déshérité à

cause de ce mariage, et vivant du produit de sa demi-paye, dans un état de gêne assez voisin de l'indigence.

Le lord et sa femme arrivent de différents côtés, et se saluent froidement, quoiqu'ils ne se soient pas vus de la journée. Ils s'asseyent à une table splendidement servie, entourés de laquais brillants d'or, se servent en silence et mangent sans plaisir. Cependant, après que les domestiques se sont retirés, une espèce de conversation s'engage entre eux; bientôt l'aigreur s'en mêle : elle devient querelle, et ils se lèvent furieux pour aller, chacun dans son appartement, méditer sur la douceur du veuvage.

Son frère, au contraire, en arrivant dans son modeste appartement, est accueilli avec le plus tendre empressement et les plus douces caresses. Il s'assied près d'une table frugale; mais les mets qui lui sont servis peuvent-ils ne pas être excellents? C'est Paméla elle-même qui les a apprêtés! Ils mangent avec délices, en causant de leurs affaires, de leurs projets, de leurs amours. Une demi-bouteille de madère leur sert à prolonger le repas et l'entretien; bientôt le même lit les reçoit; et après les transports d'un amour partagé, un doux sommeil leur fera oublier le présent et rêver un meilleur avenir.

Honneur à la gourmandise, telle que nous la présentons à nos lecteurs, et tant qu'elle ne détourne l'homme ni de ses occupations ni de ce qu'il doit à sa fortune! car, de même que les dissolutions de Sardanapale n'ont pas fait prendre les femmes en horreur, ainsi les excès de Vitellius ne peuvent pas faire tourner le dos à un festin savamment ordonné.

La gourmandise devient-elle gloutonnerie, voracité, crapule, elle perd son nom et ses avantages, échappe à nos attributions, et tombe dans celles du moraliste, qui la traitera par ses conseils, ou du médecin, qui la guérira par les remèdes.

La *gourmandise*, telle que le professeur l'a caractérisée dans cet article, n'a ce nom qu'en français; elle ne peut être désignée ni par le mot latin *gula*, ni par l'anglais *glutonny*, ni par l'allemand *lusternheit*, nous conseillons donc, à ceux qui seraient tentés de traduire ce livre instructif, de conserver le substantif, et de changer seulement l'article; c'est ce que tous les peuples ont fait pour la coquetterie et tout ce qui s'y rapporte.

Note d'un gastronôme patriote.

Je remarque avec orgueil que la coquetterie et la gourmandise, ces deux grandes modifications que l'extrême sociabilité a apportées à nos plus impérieux besoins, sont toutes deux d'origine française.

MÉDITATION XII.

DES GOURMANDS.

N'est pas Gourmand qui veut.

61. — Il est des individus à qui la nature a refusé une finesse d'organes ou une tenue d'attention, sans lesquelles les mets les plus succulents passent inaperçus.

La physiologie a déjà reconnu la première de ces variétés, en nous montrant la langue de ces infortunés mal pourvue des houppes nerveuses destinées à inhaler et apprécier les saveurs. Elles n'éveillent chez eux qu'un sentiment obtus; ils sont pour les saveurs ce que les aveugles sont pour la lumière.

La seconde se compose des distraits, des babillards, des affairés, des ambitieux et autres, qui veulent s'occuper de deux choses à la fois, et ne mangent que pour se remplir.

Napoléon.

Tel était entre autres Napoléon : il était irrégulier dans ses repas, et mangeait vite et mal; mais là se retrouvait aussi cette volonté absolue qu'il mettait à tout. Dès que l'appétit se faisait sentir, il fallait qu'il fût satisfait, et son service était monté de manière qu'en tout lieu et à toute heure on pouvait, au premier mot, lui présenter de la volaille, des côtelettes et du café.

Gourmands par prédestination.

Mais il est une classe privilégiée qu'une prédestination matérielle et organique appelle aux jouissances du goût.

J'ai été de tout temps *Lavatérien* et *Galliste :* je crois aux dispositions innées.

Puisqu'il est des individus qui sont évidemment venus au monde pour mal voir, mal marcher, mal entendre, parce qu'ils sont nés myopes, boiteux ou sourds, pourquoi n'y en aurait-il pas d'autres qui ont été prédisposés à éprouver plus spécialement certaines séries de sensations ?

D'ailleurs, pour peu qu'on ait du penchant à l'observation, on rencontre à chaque instant dans le monde des physionomies qui portent l'empreinte irrécusable d'un sentiment dominant, tel qu'une impertinence dédaigneuse, le contentement de soi-même, la misanthropie, la sensualité, etc., etc. A la vérité, on peut porter tout cela avec une figure insignifiante; mais quand la physionomie a un cachet déterminé, il est rare qu'elle soit trompeuse.

Les passions agissent sur les muscles ; et, très-souvent, quoiqu'un homme se taise, on peut lire sur son visage les divers sentiments dont il est agité. Cette tension, pour peu qu'elle soit habituelle, finit par laisser des traces sensibles, et donne ainsi à la physionomie un caractère permanent et reconnaissable.

Prédestination sensuelle.

62. — Les prédestinés de la gourmandise sont en général d'une stature moyenne; ils ont le visage rond ou carré, les yeux brillants, le front petit, le nez court, les lèvres charnues et le menton arrondi. Les femmes sont potelées, plus jolies que belles, et visant un peu à l'obésité.

Celles qui sont principalement friandes ont les traits plus fins, l'air plus délicat, sont plus mignonnes, et se distinguent surtout par un coup de langue qui leur est particulier.

C'est sous cet extérieur qu'il faut chercher les convives les plus aimables : ils acceptent tout ce qu'on leur offre, mangent lentement, et savourent avec réflexion. Ils ne se hâtent point de s'éloigner des lieux où ils ont reçu une hospitalité distinguée; et on les a pour la soirée, parce qu'ils connaissent tous les jeux et passe-temps qui sont les accessoires ordinaires d'une réunion gastronomique.

Ceux, au contraire, à qui la nature a refusé l'aptitude aux jouissances du goût, ont le visage, le nez et les yeux longs; quelle que soit leur taille, ils ont dans leur tournure quelque chose d'allongé. Ils ont les cheveux noirs et plats, et manquent surtout d'embonpoint; ce sont eux qui ont inventé les pantalons.

Les femmes que la nature a affligées du même malheur sont anguleuses, s'ennuient à table, et ne vivent que de bostons et de médisance.

Cette théorie physiologique ne trouvera, je l'espère, que peu de contradicteurs, parce que chacun peut la vérifier autour de soi : je vais cependant encore l'appuyer par des faits.

Je siégeais un jour à un très-grand repas, et j'avais en face une très-jolie personne dont la figure était tout à fait sensuelle. Je me penchai vers mon voisin, et lui dis tout bas qu'avec des traits pareils il était impossible que cette demoiselle ne fût pas très-gourmande. « Quelle folie! me répondit-il, elle a tout au « plus quinze ans; ce n'est pas encore l'âge de la gourmandise... « Au surplus, observons. »

Les commencements ne me furent pas favorables; j'eus peur de m'être compromis; car, pendant les deux premiers services, la jeune fille fut d'une discrétion qui m'étonnait, et je craignais d'être tombé sur une exception, car il y en a pour toutes les règles. Mais enfin le dessert vint, dessert aussi brillant que copieux, et qui me rendit l'espérance. Mon espoir ne fut pas déçu : non-seulement elle mangea de tout ce qu'on lui offrit, mais encore elle se fit servir des plats qui étaient les plus éloignés d'elle. Enfin elle goûta à tout; et le voisin s'étonnait de ce que ce petit estomac pouvait contenir tant de choses. Ainsi fut vérifié mon diagnostic, et la science triompha encore une fois.

A deux ans de là, je rencontrai encore la même personne; c'était huit jours après son mariage; elle s'était développée tout à fait à son avantage; elle laissait pointer un peu de coquetterie, et étalant tout ce que la mode permet de montrer d'attraits, elle était ravissante. Son mari était à plaindre : il ressemblait à un certain ventriloque qui savait rire d'un côté et pleurer de l'autre, c'est-à-dire qu'il paraissait très-content de ce qu'on admirait sa femme; mais dès qu'un amateur avait l'air d'insister, il était saisi

du frisson d'une jalousie très-apparente. Ce dernier sentiment prévalut; il emporta sa femme dans un département éloigné, et là, pour moi, finit sa biographie.

Je fis une autre fois une remarque pareille sur le duc Decrès, qui a été si longtemps ministre de la marine.

On sait qu'il était gros, court, brun, crépu et carré; qu'il avait le visage au moins rond, le menton relevé, les lèvres épaisses et la bouche d'un géant; aussi je le proclamai sur-le-champ amateur prédestiné de la bonne chère et des belles.

Cette remarque physiognomique, je la coulai bien doucement et bien bas dans l'oreille d'une dame fort jolie et que je croyais discrète. Hélas! je me trompai! elle était fille d'Ève, et mon secret l'eût étouffée. Aussi, dans la soirée, l'Excellence fut instruite de l'induction scientifique que j'avais tirée de l'ensemble de ses traits.

C'est ce que j'appris le lendemain par une lettre fort aimable que m'écrivit le duc, et par laquelle il se défendait avec modestie de posséder les deux qualités, d'ailleurs fort estimables, que j'avais découvertes en lui.

Je ne me tins pas pour battu. Je répondis que la nature ne fait rien en vain; qu'elle l'avait évidemment formé pour de certaines missions; que s'il ne les remplissait pas il contrariait son vœu; qu'au reste, je n'avais aucun droit à de pareilles confidences, etc., etc.

La correspondance en resta là; mais, peu de temps après, tout Paris fut instruit par la voie des journaux de la mémorable bataille qui eut lieu entre le ministre et son cuisinier, bataille qui fut longue, disputée, et où l'Excellence n'eut pas toujours le dessus. Or, si après une pareille aventure le cuisinier ne fut pas renvoyé (et il ne le fut pas), je puis, je crois, en tirer la conséquence que le duc était absolument dominé par les talents de cet artiste, et qu'il désespérait d'en trouver un autre qui sût flatter aussi agréablement son goût; sans quoi il n'aurait jamais pu surmonter la répugnance toute naturelle qu'il devait éprouver à être servi par un préposé aussi belliqueux.

Comme je traçais ces lignes par une belle soirée d'hiver, M. Cartier, ancien premier violon de l'Opéra et démonstrateur habile,

entre chez moi et s'assied près de mon feu. J'étais plein de mon sujet, et le considérant avec attention : « Cher professeur, lui « dis-je, comment se fait-il que vous ne soyez pas gourmand, « quand vous en avez tous les traits ? — Je l'étais très-fort, ré- « pondit-il, mais je m'abstiens. — Serais-ce par sagesse ? » lui répliquai-je. Il ne répondit pas, mais il poussa un soupir à la Walter Scott, c'est-à-dire tout semblable à un gémissement.

Gourmands par état.

63. — S'il est des gourmands par prédestination, il en est aussi par état ; et je dois en signaler ici quatre grandes théories : les financiers, les médecins, les gens de lettres et les dévots.

Les Financiers.

Les financiers sont les héros de la gourmandise. Ici, *héros* est le mot propre, car il y avait combat ; et l'aristocratie nobiliaire eût écrasé les financiers sous le poids de ses titres et de ses écussons, si ceux-ci n'y eussent opposé une table somptueuse et leurs coffres-forts. Les cuisiniers combattaient les généalogistes, et quoique les ducs n'attendissent pas d'être sortis pour persifler l'amphitryon qui les traitait, ils étaient venus, et leur présence attestait leur défaite.

D'ailleurs tous ceux qui amassent beaucoup d'argent et avec facilité, sont presque indispensablement obligés d'être gourmands.

L'inégalité des conditions entraîne l'inégalité des richesses, mais l'inégalité des richesses n'amène pas l'inégalité des besoins; et tel qui pourrait payer chaque jour un dîner suffisant pour cent personnes, est souvent rassasié après avoir mangé une cuisse de poulet. Il faut donc que l'art use de toutes ses ressources pour ranimer cette ombre d'appétit par des mets qui le soutiennent sans dommage et le caressent sans l'étouffer. C'est ainsi que Mondor est devenu gourmand, et que de toutes parts les gourmands ont accouru auprès de lui.

Aussi, dans toutes les séries d'apprêts que nous présentent

les livres de cuisine élémentaire, il y en a toujours un ou plusieurs qui portent pour qualification : *à la financière*. Et on sait que ce n'était pas le roi, mais les fermiers généraux qui mangeaient autrefois le premier plat de petit pois, qui se payait toujours huit cents francs.

Les choses ne se passent pas autrement de nos jours : les tables financières continuent à offrir tout ce que la nature a de plus parfait, les serres de plus précoce, l'art de plus exquis; et les personnages les plus historiques ne dédaignent point de s'asseoir à ces festins.

Les Médecins.

64. — Des causes d'une autre nature, quoique non moins puissantes, agissent sur les médecins : ils sont gourmands par séduction, et il faudrait qu'ils fussent de bronze pour résister à la force des choses.

Les chers docteurs sont d'autant mieux accueillis que la santé, qui est sous leur patronage, est le plus précieux de tous les biens; aussi sont-ils enfants gâtés dans toute la force du terme.

Toujours impatiemment attendus, ils sont accueillis avec empressement. C'est une jolie malade qui les engage; c'est une jeune personne qui les caresse; c'est un père, c'est un mari qui leur recommandent ce qu'ils ont de plus cher. L'espérance les tourne par la droite, la reconnaissance par la gauche; on les embecque comme des pigeons; ils se laissent faire, et en six mois l'habitude est prise, ils sont gourmands sans retour (*past redemption*).

C'est ce que j'osai exprimer un jour dans un repas où je figurais, moi neuvième, sous la présidence du docteur Corvisart. C'était vers 1806 :

« Vous êtes, m'écriai-je du ton inspiré d'un prédicateur pu-
« ritain, vous êtes les derniers restes d'une corporation qui jadis
« couvrait toute la France. Hélas! les membres en sont anéantis
« ou dispersés : plus de fermiers généraux, d'abbés, de che-
« valiers, de moines blancs; tout le corps dégustateur réside en

« vous seuls. Soutenez avec fermeté un si grand poids, dussiez-
« vous essuyer le sort des trois cents Spartiates au pas des Ther-
« mopyles. »

Je dis, et il n'y eut pas une réclamation : nous agîmes en conséquence, et la vérité reste.

Je fis à ce dîner une observation qui mérite d'être connue. Le docteur Corvisart, qui était fort aimable quand il voulait, ne buvait que du vin de Champagne frappé de glace. Aussi, dès le commencement du repas et pendant que les autres convives s'occupaient à manger, il était bruyant, conteur, anecdotier. Au dessert, au contraire, et quand la conversation commençait à s'animer, il devenait sérieux, taciturne et quelquefois morose.

De cette observation et de plusieurs autres conformes, j'ai déduit le théorème suivant : *Le vin de Champagne, qui est excitant dans ses premiers effets* (ab initio), *est stupéfiant dans ceux qui suivent* (in recessu); ce qui est au surplus un effet notoire du gaz acide carbonique qu'il contient.

Objurgation.

65. — Puisque je tiens les docteurs à diplôme, je ne veux pas mourir sans leur reprocher l'extrême sévérité dont ils usent envers leurs malades.

Dès qu'on a le malheur de tomber dans leurs mains, il faut subir une kyrielle de défenses, et renoncer à tout ce que nos habitudes ont d'agréable.

Je m'élève contre la plupart de ces interdictions comme inutiles.

Je dis *inutiles*, parce que les malades n'appètent presque jamais ce qui leur serait nuisible.

Le médecin rationnel ne doit jamais perdre de vue la tendance naturelle de nos penchants, ni oublier que si les sensations douloureuses sont funestes par leur nature, celles qui sont agréables disposent à la santé. On a vu un peu de vin, une cuillerée de café, quelques gouttes de liqueur, rappeler le sourire sur les faces les plus hippocratiques.

Au surplus, il faut qu'ils sachent bien, ces ordonnateurs sévères, que leurs prescriptions restent presque toujours sans effet; le malade cherche à s'y soustraire: ceux qui l'environnent ne manquent jamais de raisons pour lui complaire, et on n'en meurt ni plus ni moins.

La ration d'un Russe malade, en 1815, aurait grisé un fort de la Halle, et celle des Anglais eût rassasié un Limousin. Et il n'y avait pas de retranchement à y faire, car des inspecteurs militaires parcouraient sans cesse nos hôpitaux, et surveillaient à la fois la fourniture et la consommation.

J'émets mon avis avec d'autant plus de confiance qu'il est appuyé sur des faits nombreux, et que les praticiens les plus heureux se rapprochent de ce système.

Le chanoine Rollet, mort il y a environ cinquante ans, était buveur, suivant l'usage de ces temps antiques; il tomba malade, et la première phrase du médecin fut employée à lui interdire tout usage de vin. Cependant, à la visite suivante, le docteur trouva le patient couché, et devant son lit un corps de délit presque complet; savoir: une table couverte d'une nappe bien blanche, un gobelet de cristal, une bouteille de belle apparence, et une serviette pour s'essuyer les lèvres.

A cette vue il entra dans une violente colère et parlait de se retirer, quand le malheureux chanoine lui cria d'une voix lamentable: « Ah! docteur, souvenez-vous que quand vous m'avez dé-
« fendu de boire, vous ne m'avez pas défendu le plaisir de voir
« la bouteille. »

Le médecin qui traitait M. de Montlusin de Pont-de-Veyle fut bien encore plus cruel, car non-seulement il interdit l'usage du vin à son malade, mais encore il lui prescrivit de boire de l'eau à grandes doses.

Peu de temps après le départ de l'ordonnateur, madame de Montlusin, jalouse d'appuyer l'ordonnance et de contribuer au retour de la santé de son mari, lui présenta un grand verre d'eau la plus belle et la plus limpide.

Le malade le reçut avec docilité, et se mit à le boire avec résignation; mais il s'arrêta à la première gorgée, et rendant le vase à sa femme: « Prenez cela, ma chère, lui dit-il, et

« gardez-le pour une autre fois : j'ai toujours ouï dire qu'il « ne fallait pas badiner avec les remèdes. »

Les Gens de Lettres.

66. — Dans l'empire gastronomique, le quartier des gens de lettres est tout près de celui des médecins.

Sous le règne de Louis XIV les gens de lettres étaient ivrognes ; ils se conformaient à la mode, et les mémoires du temps sont tout à fait édifiants à ce sujet. Maintenant ils sont gourmands : en quoi il y a amélioration.

Je suis bien loin d'être de l'avis du cynique Geoffroy, qui disait que si les productions modernes manquent de force, cela vient de ce que les auteurs ne boivent que de l'eau sucrée.

Je crois, au contraire, qu'il a fait une double méprise, et qu'il s'est trompé sur le fait et sur la conséquence.

L'époque actuelle est riche en talents ; ils se nuisent peut-être par leur multitude ; mais la postérité, jugeant avec plus de calme, y verra bien des sujets d'admiration : c'est ainsi que nous-mêmes avons rendu justice aux chefs-d'œuvre de Racine et de Molière, qui furent froidement reçus par les contemporains.

Jamais la position des gens de lettres dans la société n'a été plus agréable. Ils ne logent plus dans les régions élevées qu'on leur reprochait autrefois ; les domaines de la littérature sont devenus plus fertiles ; les flots de l'Hippocrène roulent aussi des paillettes d'or : égaux de tout le monde, ils n'entendent plus le langage du protectorat, et, pour comble de biens, la gourmandise les comble de ses plus chères faveurs.

On engage les gens de lettres à cause de l'estime qu'on fait de leurs talents, parce que leur conversation a en général quelque chose de piquant, et aussi parce que depuis quelque temps il est de règle que toute société doit avoir son homme de lettres.

Ces messieurs arrivent toujours un peu tard ; on ne les accueille que mieux, parce qu'on les a désirés ; on les affriande pour qu'ils reviennent ; on les régale pour qu'ils étincellent ; et

comme ils trouvent cela fort naturel, ils s'y accoutument, deviennent, sont et demeurent gourmands.

Les choses même ont été si loin qu'il y a eu un peu de scandale. Quelques furets ont prétendu que certains déjeuneurs s'étaient laissé séduire, que certaines promotions étaient issues de certains pâtés, et que le temple de l'immortalité s'était ouvert à la fourchette. Mais c'étaient de méchantes langues; ces bruits sont tombés comme tant d'autres : ce qui est fait est bien fait, et je n'en fais ici mention que pour montrer que je suis au courant de tout ce qui tient à mon sujet.

Les Dévots.

67. — Enfin, la gourmandise compte beaucoup de dévots parmi ses fidèles sectateurs.

Nous entendons par *dévots* ce qu'entendaient Louis XIV et Molière, c'est-à-dire ceux dont toute la religion consiste en pratiques extérieures; les gens pieux et charitables n'ont rien à faire là.

Voyons donc comment la vocation leur vient. Parmi ceux qui veulent faire leur salut, le plus grand nombre cherche le chemin le plus doux ; ceux qui fuient les hommes, couchent sur la dure et revêtent le cilice, ont toujours été et ne peuvent jamais être que des exceptions.

Or, il est des choses damnables sans équivoque, et qu'on ne peut jamais se permettre, comme le bal, les spectacles, le jeu et autres passe-temps semblables.

Pendant qu'on les abomine, ainsi que ceux qui les mettent en pratique, la gourmandise se présente et se glisse avec une face tout à fait théologique.

De droit divin, l'homme est le roi de la nature, et tout ce que la terre produit a été créé pour lui. C'est pour lui que la caille s'engraisse, pour lui que le moka a un si doux parfum, pour lui que le sucre est favorable à la santé.

Comment donc ne pas user, du moins avec la modération convenable, des biens que la Providence nous offre, surtout si nous continuons à les regarder comme des choses périssables, surtout

ils exaltent notre reconnaissance envers l'Auteur de toutes hoses ?

Des raisons non moins fortes viennent encore renforcer celles-i. Peut-on trop bien recevoir ceux qui dirigent nos âmes et nous ennent dans la voie du salut ? Ne doit-on pas rendre aimables, t par cela même plus fréquentes, des réunions dont le but est xcellent ?

Quelquefois aussi les dons de Comus arrivent sans qu'on les herche : c'est un souvenir de collége, c'est le don d'une vieille mitié, c'est un pénitent qui s'humilie, c'est un collatéral qui se appelle, c'est un protégé qui se reconnaît. Comment repousser le pareilles offrandes ? comment ne pas les assortir ? C'est une ure nécessité.

D'ailleurs les choses se sont toujours passées ainsi :

Les moutiers étaient de vrais magasins des plus adorables riandises : et voilà pourquoi certains amateurs les regrettent si mèrement [1].

Plusieurs ordres monastiques, les Bernardins surtout, faiaient profession de bonne chère. Les cuisiniers du clergé ont eculé les limites de l'art ; et quand M. de Pressigny (mort archevêque de Besançon) revint du conclave qui avait nommé Pie VI, il disait que le meilleur dîner qu'il eût fait à Rome avait été chez le général des Capucins.

Les Chevaliers et les Abbés.

68. — Nous ne pouvons mieux finir cet article qu'en faisant une mention honorable de deux corporations que nous avons vues dans toute leur gloire, et que la révolution a éclipsées : les chevaliers et les abbés.

Qu'ils étaient gourmands, ces chers amis ! Il était impossible de s'y méprendre à leurs narines ouvertes, à leurs yeux écarquillés, à leurs lèvres vernissées, à leur langue promeneuse ; ce-

[1] Les meilleures liqueurs de France se faisaient à la Côte, chez les Visitandines ; celles de Niort ont inventé la confiture d'angélique : on vante les pains de fleur d'orange des sœurs de Château-Thierry ; et les Ursulines de Belley avaient pour les noix confites une recette qui en faisait un trésor d'amour et de friandise. Il est à craindre, hélas ! qu'elle ne soit perdue !

pendant chaque classe avait une manière de manger qui lui était particulière.

Les chevaliers avaient quelque chose de militaire dans leur pose; ils s'administraient les morceaux avec dignité, les travaillaient avec calme, et promenaient horizontalement, du maître à la maîtresse de la maison, des regards approbateurs.

Les abbés, au contraire, se pelotonnaient pour se rapprocher de l'assiette; leur main droite s'arrondissait comme la patte du chat qui tire les marrons du feu; leur physionomie était toute jouissance, et leur regard avait quelque chose de concentré qu'il est plus facile de concevoir que de peindre.

Comme les trois quarts de ceux qui composent la génération actuelle n'ont rien vu qui ressemble aux chevaliers et aux abbés que nous venons de désigner, et qu'il est cependant indispensable de les connaître pour bien entendre beaucoup de livres écrits dans le dix-huitième siècle, nous emprunterons à l'auteur du *Traité historique sur le duel* quelques pages qui ne laisseront rien à désirer à ce sujet. (Voyez les *Variétés,* n° 20.)

Longévité annoncée aux Gourmands.

69. — D'après mes dernières lectures, je suis heureux, on ne peut pas plus heureux, de pouvoir donner à mes lecteurs une bonne nouvelle, savoir, que la bonne chère est bien loin de nuire à la santé, et que, toutes choses égales, les gourmands vivent plus longtemps que les autres. C'est ce qui est arithmétiquement prouvé dans un mémoire très-bien fait, lu dernièrement à l'Académie des sciences par le docteur Villermet.

Il a comparé les divers états de la société où l'on fait bonne chère avec ceux où l'on se nourrit mal, et en a parcouru l'échelle tout entière. Il a également comparé entre eux les divers arrondissements de Paris où l'aisance est plus ou moins généralement répandue, et où l'on sait que, sous ce rapport, il existe une extrême différence, comme, par exemple, entre le faubourg Saint-Marceau et la Chaussée-d'Antin.

Enfin le docteur a poussé ses recherches jusqu'aux départements de la France, et comparé, sous le même rapport, ceux

qui sont plus ou moins fertiles : partout il a obtenu pour résultat général que la mortalité diminue dans la même proportion que les moyens qu'on a de se bien nourrir augmentent, et qu'ainsi ceux que la fortune soumet au malheur de se mal nourrir peuvent du moins être sûrs que la mort les en délivrera plus vite.

Les deux extrêmes de cette progression sont que dans l'état de la vie le plus favorisé, il ne meurt dans un an qu'un individu sur cinquante, tandis que parmi ceux qui sont les plus exposés à la misère, il en meurt un sur quatre dans le même espace de temps.

Ce n'est pas que ceux qui font excellente chère ne soient jamais malades ; hélas ! ils tombent aussi quelquefois dans le domaine de la Faculté, qui a coutume de les désigner sous la qualification de *bons malades* ; mais comme ils ont une plus grande dose de vitalité, et que toutes les parties de l'organisation sont mieux entretenues, la nature a plus de ressources, et le corps résiste incomparablement mieux à la destruction.

Cette vérité physiologique peut également s'appuyer sur l'histoire, qui nous apprend que toutes les fois que des circonstances impérieuses, telles que la guerre, les siéges, le dérangement des saisons, ont diminué les moyens de se nourrir, cet état de détresse a toujours été accompagné de maladies contagieuses et d'un grand surcroît de mortalité.

La caisse Lafarge, si connue des Parisiens, aurait sans doute prospéré, si ceux qui l'ont établie avaient fait entrer dans leurs calculs la vérité de fait développée par le docteur Villermet.

Ils avaient calculé la mortalité d'après les tables de Buffon, de Parcieux et autres, qui sont toutes établies sur des nombres pris dans toutes les classes et dans tous les âges d'une population. Mais comme ceux qui placent des capitaux pour se faire un avenir ont en général échappé aux dangers de l'enfance, et sont accoutumés à un ordinaire réglé, soigné, et quelquefois succulent, *la mort n'a pas donné*, les espérances ont été déçues, et la spéculation a manqué.

Cette cause n'a sans doute pas été la seule, mais elle est élémentaire.

Cette dernière observation nous a été fournie par M. le professeur Pardessus.

M. du Belloy, archevêque de Paris, qui a vécu près d'un siècle, avait un appétit assez prononcé ; il aimait la bonne chère, et j'ai vu plusieurs fois sa figure patriarcale s'animer à l'arrivée d'un morceau distingué. Napoléon lui marquait, en toute occasion, déférence et respect.

MÉDITATION XIII.

ÉPROUVETTES GASTRONOMIQUES.

70. — On a vu dans le chapitre précédent que le caractère distinctif de ceux qui ont plus de prétentions que de droits aux honneurs de la gourmandise, consiste en ce qu'au sein de la meilleure chère leurs yeux restent ternes et leur visage inanimé.

Ceux-là ne sont pas dignes qu'on leur prodigue des trésors dont ils ne sentent pas le prix : il nous a donc paru très-intéressant de pouvoir les signaler, et nous avons cherché les moyens de parvenir à une connaissance si importante pour l'assortiment des hommes et pour la connaissance des convives.

Nous nous sommes occupé de cette recherche avec cette suite qui force le succès, et c'est à notre persévérance que nous devons l'avantage de présenter au corps honorable des amphitryons la découverte des *éprouvettes gastronomiques*, découverte qui honorera le dix-neuvième siècle.

Nous entendons par *éprouvettes gastronomiques* des mets d'une saveur reconnue et d'une excellence tellement indisputable, que leur apparition seule doit émouvoir, chez un homme bien organisé, toutes les puissances dégustatrices ; de sorte que tous ceux chez lesquels, en pareil cas, on n'aperçoit ni l'éclair du désir, ni la radiance de l'extase, peuvent justement être notés comme indignes des honneurs de la séance et des plaisirs qui y sont attachés.

La méthode des éprouvettes, dûment examinée et délibérée en grand conseil, a été inscrite au livre d'or dans les termes suivants, pris d'une langue qui ne change plus.

Utcumque ferculum, eximii et benè noti saporis, appositum fuerit, fiat autopsia convivæ ; et nisi facies ejus ac oculi verantur ad ecstasim, notetur ut indignus.

Ce qui a été traduit comme il suit par le traducteur juré du grand conseil :

« Toutes les fois qu'on servira un mets d'une saveur distinguée « et bien connue, on observera attentivement les convives, et « on notera comme indignes tous ceux dont la physionomie « n'annoncera pas le ravissement. »

La force des éprouvettes est relative, et doit être appropriée aux facultés et aux habitudes des diverses classes de la société. Toutes circonstances appréciées, elle doit être calculée pour causer admiration et surprise : c'est un dynamomètre dont la force doit augmenter à mesure qu'on monte dans les hautes zones de la société. Ainsi, l'éprouvette destinée à un petit rentier de la rue Coquenard ne fonctionnerait déjà plus chez un second commis, et ne s'apercevrait même pas à un dîner (*select few*) chez un financier ou un ministre.

Dans l'énumération que nous allons faire des mets qui ont été élevés à la dignité d'éprouvettes, nous commencerons par ceux qui sont à plus basse pression; nous monterons ensuite graduellement, pour en éclairer la théorie; de manière non-seulement que chacun puisse s'en servir avec fruit, mais qu'il puisse encore en inventer de nouvelles sur le même principe, y donner son nom, et en faire usage dans la sphère où le hasard l'a placé.

Nous avons eu un moment l'intention de donner ici, comme pièces justificatives, la recette pour confectionner les diverses préparations que nous indiquons comme éprouvettes; mais nous nous en sommes abstenu; nous avons cru que ce serait faire injustice aux divers recueils qui ont paru depuis, y compris celui de Beauvilliers, et tout récemment le *Cuisinier des cuisiniers*. Nous nous contentons d'y renvoyer, ainsi qu'à ceux de Viard et d'Appert, en observant qu'on trouve dans ce dernier

divers aperçus scientifiques auparavant inconnus dans les ouvrages de cette espèce.

Il est à regretter que le public n'ait pas pu jouir de la relation tachygraphique de ce qui fut dit au conseil lorsqu'il délibéra sur les éprouvettes. Tout cela est resté dans la nuit du secret, mais il est du moins une circonstance qu'il m'a été permis de révéler.

Quelqu'un[1] proposa des éprouvettes négatives et par privation.

Ainsi, par exemple, un accident qui aurait détruit un plat d'une haute saveur, une bourriche devant arriver par le courrier et qui aurait été retardée ; soit que le fait fût vrai, soit qu'il ne fût qu'une supposition, à ces fâcheuses nouvelles, on aurait observé et noté la tristesse graduelle imprimée sur le front des convives, et on aurait pu se procurer ainsi une bonne échelle de sensibilité gastrique.

Mais cette proposition, quoique séduisante au premier coup d'œil, ne résista pas à un examen plus approfondi. Le président observa, et observa avec grande raison, que de pareils événements, qui n'agiraient que superficiellement sur les organes disgraciés des indifférents, pourraient exercer sur les vrais croyants une influence funeste, et peut-être leur occasionner un saisissement mortel. Ainsi, malgré quelque insistance de la part de l'auteur, la proposition fut rejetée à l'unanimité.

Nous allons maintenant donner l'état des mets que nous avons jugés propres à servir d'éprouvettes : nous les avons divisés en séries d'ascension graduelle, suivant l'ordre et la méthode ci-devant indiqués.

ÉPROUVETTES GASTRONOMIQUES.

PREMIÈRE SÉRIE.

Revenu présumé : 5,000 fr. (Médiocrité)

Une forte rouelle de veau piquée de gros lard et cuite dans son jus ;

[1] M. F..... S....., qui, par sa physionomie classique, la finesse de son goût et ses talents administratifs, a tout ce qu'il faut pour devenir un financier parfait.

Un dindon de ferme farci de marrons de Lyon ;
Des pigeons de volière gras, bardés et cuits à propos ;
Des œufs à la neige ;
Un plat de choucroute (*saur-kraut*) hérissé de saucisses et couronné de lard fumé de Strasbourg.

EXPRESSION : « Peste ! voilà qui a bonne mine : allons, il faut y faire honneur !..... »

DEUXIÈME SÉRIE.

Revenu présumé : 15,000 fr. (Aisance.)

Un filet de bœuf à cœur rose piqué, et cuit dans son jus ;
Un quartier de chevreuil, sauce hachée aux cornichons ;
Un turbot au naturel ;
Un gigot de présalé à la provençale ;
Un dindon truffé ;
Des petits pois en primeur.

EXPRESSION : « Ah ! mon ami, quelle aimable apparition ! il y a vraiment nopces[1] et festins. »

TROISIÈME SÉRIE.

Revenu présumé : 30,000 fr. et plus. (Richesse.)

Une pièce de volaille de sept livres, bourrée de truffes du Périgord jusqu'à sa conversion en sphéroïde ;
Un énorme pâté de foie gras de Strasbourg, ayant forme de bastion ;
Une grosse carpe du Rhin à la Chambord, richement dotée et parée ;
Des cailles truffées à la moelle, étendues sur des *toasts* beurrés au basilic ;
Un brochet de rivière piqué, farci et baigné d'une crème d'écrevisses, *secundum artem ;*
Un faisan à son point, piqué en toupet, gisant sur une rôtie travaillée à la Sainte-Alliance ;

[1] Pour que cette phrase soit convenablement articulée il faut faire sentir le *p*.

Cent asperges de cinq à six lignes de diamètre, en primeur, sauce à l'osmazôme ;

Deux douzaines d'ortolans à la provençale, comme il est dit dans le *Secrétaire et le Cuisinier ;*

Une pyramide de meringues à la vanille et à la rose. (Cette éprouvette n'a d'effet nécessaire que sur les dames et sur les hommes à mollets d'abbé, etc.)

EXPRESSION : « Ah ! monsieur ou monseigneur, que votre « cuisinier est un homme admirable ! on ne rencontre ces « choses-là que chez vous ! »

Observation générale.

Pour qu'une éprouvette produise certainement son effet, il est nécessaire qu'elle soit comparativement en large proportion : l'expérience, fondée sur la connaissance du genre humain, nous a appris que la rareté la plus savoureuse perd son influence quand elle n'est pas en proportion exubérante ; car le premier mouvement qu'elle imprime aux convives est justement arrêté par la crainte qu'ils peuvent avoir d'être mesquinement servis, ou d'être, dans certaines positions, obligés de refuser par politesse : ce qui arrive souvent chez les avares fastueux.

J'ai eu plusieurs fois l'occasion de vérifier l'effet des éprouvettes gastronomiques ; j'en rapporte un exemple qui suffira :

J'assistais à un dîner de gourmands de la quatrième catégorie, où nous ne nous trouvions que deux profanes, mon ami... R... et moi.

Après un premier service de haute distinction, on servit entre autres choses un énorme coq vierge[1] de Barbezieux, truffé à tout rompre, et un gibraltar de foie gras de Strasbourg.

[1] Des hommes dont l'avis peut faire doctrine m'ont assuré que la chair de coq vierge est sinon plus tendre, du moins certainement de plus haut goût que celle du chapon. J'ai trop d'affaires en ce bas monde pour faire cette expérience, que je délègue à mes lecteurs ; mais je crois qu'on peut d'avance se ranger à cet avis, parce qu'il y a dans la première de ces chairs un élément de sapidité qui manque dans la seconde.

Une femme de beaucoup d'esprit m'a dit qu'elle connait les gourmands à la manière dont ils prononcent le mot *bon* dans les phrases : *Voilà qui est bon, Voilà qui est bien bon*, et autres pareilles ; elle assure que les adeptes

Cette apparition produisit sur l'assemblée un effet marqué, mais difficile à décrire, à peu près comme le rire silencieux indiqué par Cooper ; et je vis bien qu'il y avait lieu à observation.

Effectivement toutes les conversations cessèrent par la plénitude des cœurs ; toutes les attentions se fixèrent sur l'adresse des protecteurs ; et quand les assiettes de distribution eurent passé, je vis se succéder tour à tour sur toutes les physionomies le feu du désir, l'extase de la jouissance, le repos parfait de la béatitude.

MÉDITATION XIV.

DU PLAISIR DE LA TABLE.

71. — L'homme est incontestablement, des êtres sensitifs qui peuplent notre globe, celui qui éprouve le plus de souffrances.

La nature l'a primitivement condamné à la douleur par la nudité de sa peau, par la forme de ses pieds, et par l'instinct de guerre et de destruction qui accompagne l'espèce humaine partout où on l'a rencontrée.

Les animaux n'ont point été frappés de cette malédiction, et sans quelques combats causés par l'instinct de la reproduction, la douleur, dans l'état de nature, serait absolument inconnue à la plupart des espèces : tandis que l'homme, qui ne peut éprouver le plaisir que passagèrement et par un petit nombre d'organes, peut toujours, et dans toutes les parties de son corps, être soumis à d'épouvantables douleurs.

Cet arrêt de la destinée a été aggravé, dans son exécution, par une foule de maladies qui sont nées des habitudes de l'état social : de sorte que le plaisir le plus vif et le plus conditionné que l'on puisse imaginer ne peut, soit en intensité, soit en durée, servir

mettent à ce monosyllabe si court un accent de vérité, de douceur et d'enthousiasme auquel les palais disgraciés ne peuvent jamais atteindre.

de compensation pour les douleurs atroces qui accompagnent certains dérangements, tels que la goutte, la rage de dents, les rhumatismes aigus, la stranguric, ou qui sont causés par les supplices rigoureux en usage chez certains peuples.

C'est cette crainte pratique de la douleur qui fait que, sans même s'en apercevoir, l'homme se jette avec élan du côté opposé, et s'attache avec abandon au petit nombre de plaisirs que la nature a mis dans son lot.

C'est pour la même raison qu'il les augmente, les étire, les façonne, les adore, enfin; puisque, sous le règne de l'idolâtrie, et pendant une longue suite de siècles, tous les plaisirs ont été des divinités secondaires, présidées par des dieux supérieurs.

La sévérité des religions nouvelles a détruit tous ces patronages : Bacchus, l'Amour et Comus, Diane, ne sont plus que des souvenirs poétiques; mais la chose subsiste; et sous la plus sérieuse de toutes les croyances, on se régale à l'occasion des mariages, des baptêmes, et même des sépultures.

Origine du plaisir de la Table.

72. — Les repas, dans le sens que nous donnons à ce mot, ont commencé avec le second âge de l'espèce humaine, c'est-à-dire au moment où elle a cessé de se nourrir de fruits. Les apprêts et la distribution des viandes ont nécessité le rassemblement de la famille, les chefs distribuant à leurs enfants le produit de leur chasse, et les enfants adultes rendant ensuite le même service à leurs parents vieillis.

Ces réunions, bornées d'abord aux relations les plus proches, se sont étendues peu à peu à celles de voisinage et d'amitié.

Plus tard, et quand le genre humain se fut étendu, le voyageur fatigué vint s'asseoir à ces repas primitifs et raconta ce qui se passait dans les contrées lointaines. Ainsi naquit l'hospitalité, avec ses droits réputés sacrés chez tous les peuples; car il n'en est aucun si féroce qui ne se fît un devoir de respecter les jours de celui avec qui il avait consenti à partager le pain et le sel.

C'est pendant le repas que durent naître et se perfectionner les langues, soit parce que c'était une occasion de rassemblement

toujours renaissante, soit parce que le loisir qui accompagne et suit le repas dispose naturellement à la confiance et à la loquacité.

Différence entre le plaisir de manger et le plaisir de la table.

73. — Tels durent être, par la nature des choses, les éléments du plaisir de la table, qu'il faut bien distinguer du plaisir de manger, qui est son antécédent nécessaire.

Le plaisir de manger est la sensation actuelle et directe d'un besoin qui se satisfait.

Le plaisir de la table est la sensation réfléchie qui naît de diverses circonstances de faits, de lieux, de choses et de personnes qui accompagnent le repas.

Le plaisir de manger nous est commun avec les animaux, il ne suppose que la faim et ce qu'il faut pour la satisfaire.

Le plaisir de la table est particulier à l'espèce humaine; il suppose des soins antécédents pour les apprêts du repas, pour le choix du lieu et le rassemblement des convives.

Le plaisir de manger exige, sinon la faim, au moins de l'appétit; le plaisir de la table est le plus souvent indépendant de l'un et de l'autre.

Ces deux états peuvent toujours s'observer dans nos festins.

Au premier service, et en commençant la session, chacun mange avidement, sans parler, sans faire attention à ce qui peut être dit; et quel que soit le rang qu'on occupe dans la société, on oublie tout pour n'être qu'un ouvrier de la grande manufacture. Mais quand le besoin commence à être satisfait, la réflexion naît, la conversation s'engage, un autre ordre de choses commence; et celui qui jusque-là n'était que consommateur devient convive plus ou moins aimable, suivant que le maître de toutes choses lui en a dispensé les moyens.

Effets.

74. — Le plaisir de la table ne comporte ni ravissements, ni extases, ni transports, mais il gagne en durée ce qu'il perd en

intensité, et se distingue surtout par le privilége particulier dont il jouit, de nous disposer à tous les autres, ou du moins de nous consoler de leur perte.

Effectivement, à la suite d'un repas bien entendu, le corps et l'âme jouissent d'un bien-être particulier.

Au physique, en même temps que le cerveau se rafraîchit, la physionomie s'épanouit, le coloris s'élève, les yeux brillent, une douce chaleur se répand dans tous les membres.

Au moral, l'esprit s'aiguise, l'imagination s'échauffe, les bons mots naissent et circulent; et si la Fare et Saint-Aulaire vont à la postérité avec la réputation d'auteurs spirituels, ils le doivent surtout à ce qu'ils furent convives aimables.

D'ailleurs, on trouve souvent rassemblées autour de la même table toutes les modifications que l'extrême sociabilité a introduites parmi nous : l'amour, l'amitié, les affaires, les spéculations, la puissance, les sollicitations, le protectorat, l'ambition, l'intrigue; voilà pourquoi le conviviat touche à tout, voilà pourquoi il produit des fruits de toutes les saveurs.

Accessoires industriels.

73. — C'est par une conséquence immédiate de ces antécédents que toute l'industrie humaine s'est concentrée pour augmenter la durée et l'intensité du plaisir de la table.

Des poëtes se plaignirent de ce que le cou étant trop court s'opposait à la durée du plaisir de la dégustation; d'autres déploraient le peu de capacité de l'estomac; et on en vint jusqu'à délivrer ce viscère du soin de digérer un premier repas, pour se donner le plaisir d'en avaler un second.

Ce fut là l'effort suprême tenté pour amplifier les jouissances du goût; mais si, de ce côté, on ne put pas franchir les bornes posées par la nature, on se jeta dans les accessoires, qui du moins offraient plus de latitude.

On orna de fleurs les vases et les coupes; on en couronna les convives; on mangea sous la voûte du ciel, dans les jardins, dans les bosquets, en présence de toutes les merveilles de la nature.

Au plaisir de la table on joignit les charmes de la musique et le son des instruments. Ainsi, pendant que la cour du roi des Phéaciens se régalait, le chantre Phémius célébrait les faits et les guerriers des temps passés.

Souvent des danseurs, des bateleurs et des mimes des deux sexes et de tous les costumes venaient occuper les yeux sans nuire aux jouissances du goût; les parfums les plus exquis se répandaient dans les airs; on alla jusqu'à se faire servir par la beauté sans voile, de sorte que tous les sens étaient appelés à une jouissance devenue universelle.

Je pourrais employer plusieurs pages à prouver ce que j'avance. Les auteurs grecs, romains, et nos vieilles chroniques, sont là prêts à être copiés; mais ces recherches ont déjà été faites, et ma facile érudition aurait peu de mérite : je donne donc pour constant ce que d'autres ont prouvé : c'est un droit dont j'use souvent, et dont le lecteur doit me savoir gré.

Dix-huitième et Dix-neuvième siècle.

76. — Nous avons adopté plus ou moins, suivant les circonstances, ces divers moyens de béatification, et nous y avons joint encore ceux que les découvertes nouvelles nous ont révélés.

Sans doute la délicatesse de nos mœurs ne pouvait pas laisser subsister les vomitoires des Romains; mais nous avons mieux fait, et nous sommes parvenus au même but par une voie avouée par le bon goût.

On a inventé des mets tellement attrayants, qu'ils font renaître sans cesse l'appétit; ils sont en même temps si légers, qu'ils flattent le palais, sans presque surcharger l'estomac. Sénèque aurait dit : *Nubes esculentas.*

Nous sommes donc parvenus à une telle progression alimentaire, que si la nécessité des affaires ne nous forçait pas à nous lever de table, ou si le besoin du sommeil ne venait pas s'interposer, la durée des repas serait à peu près indéfinie, et on n'aurait aucune donnée certaine pour déterminer le temps qui pourrait s'écouler depuis le premier coup de madère jusqu'au dernier verre de punch.

Au surplus, il ne faut pas croire que tous ces accessoires soient indispensables pour continuer le plaisir de la table. On goûte ce plaisir dans presque toute son étendue toutes les fois qu'on réunit les quatre conditions suivantes : chère au moins passable, bon vin, convives aimables, temps suffisant.

C'est ainsi que j'ai souvent désiré avoir assisté au repas frugal qu'Horace destinait au voisin qu'il aurait invité, ou à l'hôte que le mauvais temps aurait contraint à chercher un abri auprès de lui; savoir : un bon poulet, un chevreau (sans doute bien gras), et, pour dessert, des raisins, des figues et des noix. En y joignant du vin récolté sous le consulat de Manlius (*nata mecum consule Manlio*), et la conversation de ce poëte voluptueux, il me semble que j'aurais soupé de la manière la plus confortable.

> At mihi cùm longum post tempus venerat hospes
> Sive operum vacuo, longum conviva per imbrem
> Vicinus, benè erat, non piscibus urbe petitis,
> Sed pullo atque hædo, tum[1] pensilis uva secundas
> Et nux ornabat mensas, cum duplice ficu.

C'est encore ainsi qu'hier ou demain trois paires d'amis se sont régalés du gigot à l'eau et du rognon de Pontoise, arrosés d'orléans et de médoc bien limpides; et qu'ayant fini la soirée dans une causerie pleine d'abandon et de charmes, ils auront totalement oublié qu'il existe des mets plus fins et des cuisiniers plus savants.

Au contraire, quelque recherchée que soit la bonne chère, quelque somptueux que soient les accessoires, il n'y a pas plaisir de table si le vin est mauvais, les convives ramassés sans choix, les physionomies tristes, et le repas consommé avec précipitation.

Esquisse.

Mais, dira peut-être le lecteur impatienté, comment donc doit être fait, en l'an de grâce 1825, un repas pour réunir toutes les conditions qui procurent au suprême degré le plaisir de la table?

[1] Le dessert se trouve précisément désigné et distingué par l'adverbe *tum* et par les mots *secundas mensas*.

Je vais répondre à cette question. Recueillez-vous, lecteurs, et prêtez attention : c'est Gastéréa, c'est la plus jolie des muses qui m'inspire; je serai plus clair qu'un oracle, et mes préceptes traverseront les siècles.

« Que le nombre des convives n'excède pas douze, afin que la conversation puisse être constamment générale;

« Qu'ils soient tellement choisis, que leurs occupations soient variées, leurs goûts analogues, et avec de tels points de contact, qu'on ne soit point obligé d'avoir recours à l'audacieuse formalité des présentations;

« Que la salle à manger soit éclairée avec luxe, le couvert d'une propreté remarquable, et l'atmosphère à la température de treize à seize degrés au thermomètre de Réaumur;

« Que les hommes soient spirituels sans prétention, et les femmes aimables sans être coquettes [1];

« Que les mets soient d'un choix exquis, mais en nombre resserré; et les vins de première qualité, chacun dans son degré;

« Que la progression, pour les premiers, soit des plus substantiels aux plus légers; et, pour les seconds, des plus lampants aux plus parfumés;

« Que le mouvement de consommation soit modéré; le dîner étant la dernière affaire de la journée; et que les convives se tiennent comme des voyageurs qui doivent arriver ensemble au même but;

« Que le café soit brûlant, et les liqueurs spécialement de choix de maître;

« Que le salon qui doit recevoir les convives soit assez spacieux pour organiser une partie de jeu pour ceux qui ne peuvent pas s'en passer, et pour qu'il reste cependant assez d'espace pour les colloques postméridiens;

« Que les convives soient retenus par les agréments de la société et ranimés par l'espoir que la soirée ne se passera pas sans quelque jouissance ultérieure;

« Que le thé ne soit pas trop chargé; que les rôties soient artistement beurrées, et le punch fait avec soin;

[1] J'écris à Paris entre le Palais-Royal et la Chaussée-d'Antin.

« Que la retraite ne commence pas avant onze heures, mais qu'à minuit tout le monde soit couché. »

Si quelqu'un a assisté à un repas réunissant toutes ces conditions, il peut se vanter d'avoir assisté à sa propre apothéose, et on aura d'autant moins de plaisir qu'un plus grand nombre d'entre elles auront été oubliées et méconnues.

J'ai dit que le plaisir de la table, tel que je l'ai caractérisé, était susceptible d'une assez longue durée; je vais le prouver en donnant la relation véridique et circonstanciée du plus long repas que j'aie fait en ma vie; c'est un bonbon que je mets dans la bouche du lecteur, pour le récompenser de la complaisance qu'il a de me lire avec plaisir. La voici :

J'avais, au fond de la rue du Bac, une famille de parents composée comme il suit : le docteur, soixante-dix-huit ans; le capitaine, soixante-seize ans; leur sœur Jeannette, soixante-quatorze. Je les allais voir quelquefois, et ils me recevaient toujours avec beaucoup d'amitié.

« Parbleu! me dit un jour le docteur Dubois en se levant sur « la pointe des pieds pour me frapper sur l'épaule, il y a long- « temps que tu nous vantes tes *fondues* (œufs brouillés au fro- « mage), tu ne cesses de nous en faire venir l'eau à la bouche; « il est temps que cela finisse. Nous irons un jour déjeuner chez « toi, le capitaine et moi, et nous verrons ce que c'est. » (C'est, je crois, vers 1801, qu'il me faisait cette agacerie.) — « Très-vo- « lontiers, lui répondis-je, et vous l'aurez dans toute sa gloire, « car c'est moi qui la ferai. Votre proposition me rend tout à « fait heureux. Ainsi, à demain dix heures, heure militaire[1]. »

Au temps indiqué, je vis arriver mes deux convives, rasés de frais, bien peignés, bien poudrés : deux petits vieillards encore verts et bien portants.

Ils sourirent de plaisir quand ils virent la table prête, du linge blanc, trois couverts mis, et à chaque place deux douzaines d'huîtres avec un citron luisant et doré.

Aux deux bouts de la table s'élevait une bouteille de vin de

[1] Toutes les fois qu'un rendez-vous est annoncé ainsi, on doit servir à l'heure sonnante; les retardataires sont réputés déserteurs.

Sauterne, soigneusement essuyée, fors le bouchon, qui indiquait d'une manière certaine qu'il y avait longtemps que le tirage avait eu lieu.

Hélas! j'ai vu disparaître, ou à peu près, ces déjeuners d'huîtres, autrefois si fréquents et si gais, où on les avalait par milliers; ils ont disparu avec les abbés, qui n'en mangeaient jamais moins d'une grosse, et les chevaliers, qui n'en finissaient plus. Je les regrette, mais en philosophe; si le temps modifie les gouvernements, quels droits n'a-t-il pas eus sur de simples usages?

Après les huîtres, qui furent trouvées très-fraîches, on servit des rognons à la brochette, une caisse de foie gras aux truffes, et enfin la fondue.

On en avait rassemblé les éléments dans une casserole, qu'on apporta sur la table avec un réchaud à l'esprit-de-vin. Je fonctionnai sur le champ de bataille, et les cousins ne perdirent pas un de mes mouvements.

Ils se récrièrent sur les charmes de cette préparation, et m'en demandèrent la recette, que je leur promis, tout en leur contant à ce sujet deux anecdotes que le lecteur rencontrera peut-être ailleurs.

Après la fondue vinrent les fruits de la saison et les confitures, une tasse de vrai moka fait *à la Dubelloy*, dont la méthode commençait à se propager, et enfin deux espèces de liqueurs, un esprit pour déterger, et une huile pour adoucir.

Le déjeuner bien fini, je proposai à mes convives de prendre un peu d'exercice, et pour cela de faire le tour de mon appartement, appartement qui est loin d'être élégant, mais qui est vaste, confortable, et où mes amis se trouvaient d'autant mieux que les plafonds et les dorures datent du milieu du règne de Louis XV.

Je leur montrai l'argile originale du buste de ma jolie cousine madame Récamier par Chinard, et son portrait en miniature par Augustin; ils en furent si ravis, que le docteur, avec ses grosses lèvres, baisa le portrait, et que le capitaine se permit sur le buste une licence pour laquelle je le battis; car si tous les admirateurs de l'original venaient en faire autant, ce sein si voluptueusement contourné serait bientôt dans le même état que

l'orteil de saint Pierre de Rome, que les pèlerins ont raccourci à force de le baiser.

Je leur montrai ensuite quelques plâtres des meilleurs sculpteurs antiques, des peintures qui ne sont pas sans mérite, mes fusils, mes instruments de musique, et quelques belles éditions tant françaises qu'étrangères.

Dans ce voyage polymathique, ils n'oublièrent pas ma cuisine. Je leur fis voir mon pot-au-feu économique, ma coquille à rôtir, mon tournebroche à pendule, et mon vaporisateur. Ils examinèrent tout avec une curiosité minutieuse, et s'étonnèrent d'autant plus que chez eux tout se faisait encore comme du temps de la régence.

Au moment où nous rentrâmes dans mon salon, deux heures sonnèrent. « Peste! dit le docteur, voilà l'heure du dîner, et ma « sœur Jeannette nous attend! Il faut aller la rejoindre. Ce n'est « pas que je sente une grande envie de manger, mais il me « faut mon potage. C'est une si vieille habitude, que quand je « passe une journée sans en prendre, je dis comme Titus : *Diem* « *perdidi*. — Cher docteur, lui répondis-je, pourquoi aller si « loin pour trouver ce que vous avez sous la main? Je vais en- « voyer quelqu'un à la cousine, pour la prévenir que vous restez « avec moi, et que vous me faites le plaisir d'accepter un dîner « pour lequel vous aurez quelque indulgence, parce qu'il n'aura « pas tout le mérite d'un *impromptu* fait à loisir. »

Il y eut à ce sujet, entre les deux frères, délibération oculaire, et ensuite consentement formel. Alors j'expédiai un *volante* pour le faubourg Saint-Germain; je dis un mot à mon maître queux; et, après un intervalle de temps tout à fait modéré, et partie avec ses ressources, partie avec celles des restaurateurs voisins, il nous servit un petit dîner bien retroussé et tout à fait appétissant.

Ce fut pour moi une grande satisfaction que de voir le sang-froid et l'aplomb avec lequel mes deux amis s'assirent, s'approchèrent de la table, étalèrent leurs serviettes, et se préparèrent à agir.

Ils éprouvèrent deux surprises auxquelles je n'avais pas moi-même pensé, car je leur fis servir du parmesan avec le potage,

et leur offris après un verre de madère sec. C'étaient deux nouveautés importées depuis peu par M. le prince de Talleyrand, le premier de nos diplomates, à qui nous devons tant de mots fins, spirituels, profonds, et que l'attention publique a toujours suivi avec un intérêt distinct, soit dans sa puissance, soit dans sa retraite.

Le dîner se passa très-bien, tant dans sa partie substantielle que dans ses accessoires obligés, et mes amis y mirent autant de complaisance que de gaieté.

Après le dîner, je proposai un piquet, qui fut refusé; ils préféraient le *far niente* des Italiens, disait le capitaine; et nous nous constituâmes en petit cercle autour de la cheminée.

Malgré les délices du *far niente,* j'ai toujours pensé que rien ne donne plus de douceur à la conversation qu'une occupation quelconque, quand elle n'absorbe pas l'attention; ainsi je proposai le thé.

Le thé était une étrangeté pour des Français de la vieille roche; cependant il fut accepté. Je le fis en leur présence, et ils en prirent quelques tasses avec d'autant plus de plaisir qu'ils ne l'avaient jamais regardé que comme un remède.

Une longue pratique m'avait appris qu'une complaisance en amène une autre, et que quand on est une fois engagé dans cette voie on perd le pouvoir de refuser. Aussi c'est avec un ton presque impératif que je parlai de finir par un bol de punch.

« Mais tu me tueras, disait le docteur. — Mais vous nous griserez, » disait le capitaine. A quoi je ne répondais qu'en demandant à grands cris des citrons, du sucre et du rhum.

Je fis donc le punch, et pendant que j'y étais occupé, on exécutait des rôties (*toasts*) bien minces, délicatement beurrées et salées à point.

Cette fois il y eut réclamation. Les cousins assurèrent qu'ils avaient bien assez mangé, et qu'ils n'y toucheraient pas; mais comme je connais l'attrait de cette préparation si simple, je répondis que je ne souhaitais qu'une chose, c'était qu'il y en eût assez. Effectivement, peu après, le capitaine prenait la dernière tranche, et je le surpris regardant s'il n'en restait pas ou si on n'en faisait pas d'autres; ce que j'ordonnai à l'instant.

Cependant le temps avait coulé, et ma pendule marquait plus de huit heures. « Sauvons-nous, dirent mes hôtes ; il faut bien « que nous allions manger une feuille de salade avec notre « pauvre sœur, qui ne nous a pas vus de la journée. »

A cela je n'eus pas d'objection ; et, fidèle aux devoirs de l'hospitalité vis-à-vis de deux vieillards aussi aimables, je les accompagnai jusqu'à leur voiture, et je les vis partir.

On demandera peut-être si l'ennui ne se coula pas quelques moments dans une aussi longue séance.

Je répondrai négativement : l'attention de mes convives fut soutenue par la confection de la fondue, par le voyage autour de l'appartement, par quelques nouveautés dans le dîner, par le thé, et surtout par le punch, dont ils n'avaient jamais goûté.

D'ailleurs le docteur connaissait tout Paris par généalogies et anecdotes ; le capitaine avait passé une partie de sa vie en Italie soit comme militaire, soit comme envoyé à la cour de Parme ; j'ai moi-même beaucoup voyagé ; nous causions sans prétention, nous écoutions avec complaisance. Il n'en faut pas tant pour que le temps fuie avec douceur et rapidité.

Le lendemain matin je reçus une lettre du docteur ; il avait l'attention de m'apprendre que la petite débauche de la veille ne leur avait fait aucun mal ; bien au contraire, après un sommeil des plus heureux, ils s'étaient levés frais, dispos, et prêts à recommencer.

MÉDITATION XV.

DES HALTES DE CHASSE.

77. — De toutes les circonstances de la vie où le manger est compté pour quelque chose, une des plus agréables est sans doute la halte de chasse ; et de tous les entr'actes connus, c'est encore la halte de chasse qui peut le plus se prolonger sans ennui.

Après quelques heures d'exercice, le chasseur le plus vigoureux sent qu'il a besoin de repos ; son visage a été caressé par la brise du matin ; l'adresse ne lui a pas manqué dans l'occasion ; le soleil est près d'atteindre le plus haut de son cours ; le chasseur va donc s'arrêter quelques heures, non par excès de fatigue, mais par cette impulsion d'instinct qui nous avertit que notre activité ne peut pas être indéfinie.

Un ombrage l'attire ; le gazon le reçoit, et le murmure de la source voisine l'invite à y déposer le flacon destiné à le désaltérer [1].

Ainsi placé, il sort avec un plaisir tranquille les petits pains à croûte dorée, dévoile le poulet froid qu'une main amie a placé dans son sac, et pose tout auprès le carré de gruyère ou de roquefort destiné à figurer tout un dessert.

Pendant qu'il se prépare ainsi, le chasseur n'est pas seul ; il est accompagné de l'animal fidèle que le ciel a créé pour lui : le chien accroupi regarde son maître avec amour ; la coopération a comblé les distances, ce sont deux amis, et le serviteur est à la fois heureux et fier d'être le convive de son maître.

Ils ont un appétit également inconnu aux mondains et aux dévots : aux premiers, parce qu'ils ne laissent point à la faim le temps d'arriver ; aux autres, parce qu'ils ne se livrent jamais aux exercices qui le font naître.

Le repas a été consommé avec délices ; chacun a eu sa part ; tout s'est passé dans l'ordre et la paix. Pourquoi ne donnerait-on pas quelques instants au sommeil ? l'heure de midi est aussi une heure de repos pour toute la création.

Ces plaisirs sont décuplés si plusieurs amis les partagent ; car alors, en ce cas, un repas plus copieux a été apporté dans ces cantines militaires, maintenant employées à de plus doux usages. On cause avec enjouement des prouesses de l'un, des solécismes de l'autre, et des espérances de l'après-midi.

Que sera-ce donc si des serviteurs attentifs arrivent chargés de ces vases consacrés à Bacchus où un froid artificiel fait glacer à

[1] J'invite les camarades à préférer le vin blanc ; il résiste mieux au mouvement et à la chaleur, et désaltère plus agréablement.

la fois le madère, le suc de la fraise et de l'ananas, liqueurs délicieuses, préparations divines, qui font couler dans les veines une fraîcheur ravissante, et portent dans tous les sens un bien-être inconnu aux profanes [1].

Mais ce n'est point encore le dernier terme de cette progression d'enchantements.

Les Dames.

78. — Il est des jours où nos femmes, nos sœurs, nos cousines, leurs amies, ont été invitées à venir prendre part à nos amusements.

A l'heure promise, on voit arriver des voitures légères et des chevaux fringants, chargés de belles, de plumes et de fleurs. La toilette de ces dames a quelque chose de militaire et de coquet; et l'œil du professeur peut, de temps à autre, saisir les échappées de vue que le hasard seul n'a pas ménagées.

Bientôt le flanc des calèches s'entr'ouvre et laisse apercevoir les trésors du Périgord, les merveilles de Strasbourg, les friandises d'Achard, et tout ce qu'il y a de transportable dans les laboratoires les plus savants.

On n'a point oublié le champagne fougueux qui s'agite sous la main de la beauté; on s'assied sur la verdure, on mange, les bouchons volent; on cause, on rit, on plaisante en toute liberté; car on a l'univers pour salon et le soleil pour lumière. D'ailleurs l'appétit, cette émanation du ciel, donne à ce repas une vivacité inconnue dans les enclos, quelque bien décorés qu'ils soient.

Cependant comme il faut que tout finisse, le doyen donne le

[1] C'est mon ami Alexandre Delessert qui, le premier, a mis en usage cette pratique pleine de charmes.

Nous chassions à Villeneuve par un soleil ardent, le thermomètre de Réaumur marquant 26° à l'ombre.

Ainsi placés sous la zone torride, il avait eu l'attention de faire trouver sous nos pas des serviteurs *potophores** qui avaient, dans des seaux de cuir pleins de glace, tout ce que l'on pouvait désirer, soit pour rafraîchir, soit pour conforter. On choisissait, et on se sentait revivre.

Je suis tenté de croire que l'application d'un liquide aussi froid à des langues arides et à des gosiers desséchés cause la sensation la plus délicieuse qu'on puisse goûter en sûreté de conscience.

*M. Hoffmann condamne cette expression à cause de sa ressemblance avec *pot-au-feu*; il veut y substituer *œnophore*, mot déjà connu.

signal ; on se lève, les hommes s'arment de leurs fusils, les dames de leurs chapeaux. On se dit adieu, les voitures s'avancent, et les beautés s'envolent pour ne plus se montrer qu'à la chute du jour.

Voilà ce que j'ai vu dans les hautes classes de la société où le Pactole roule ses flots; mais tout cela n'est pas indispensable.

J'ai chassé au centre de la France et au fond des départements ; j'ai vu arriver à la halte des femmes charmantes, des jeunes personnes rayonnantes de fraîcheur, les unes en cabriolet, les autres dans de simples carrioles, ou sur l'âne modeste qui fait la gloire et la fortune des habitants de Montmorency ; je les ai vues les premières à rire des inconvénients du transport; je les ai vues étaler sur la pelouse la dinde à gelée transparente, le pâté de ménage, la salade toute prête à être retournée ; je les ai vues danser d'un pied léger autour du feu du bivouac allumé en pareille occasion ; j'ai pris part aux jeux et aux *folâtreries* qui accompagnent ce repas nomade, et je suis bien convaincu qu'avec moins de luxe on ne rencontre ni moins de charmes, ni moins de gaieté, ni moins de plaisir.

Eh! pourquoi, quand on se sépare, n'échangerait-on pas quelques baisers avec le roi de la chasse, parce qu'il est dans sa gloire; avec le culot, parce qu'il est malheureux ; avec les autres, pour ne pas faire de jaloux? Il y a départ, l'usage l'autorise, il est permis et même enjoint d'en profiter.

Camarades, chasseurs prudents, qui visez au solide, tirez droit et soignez les bourriches avant l'arrivée des dames ; car l'expérience a appris qu'après leur départ il est rare que la chasse soit fructueuse.

On s'est épuisé en conjectures pour expliquer cet effet. Les uns l'attribuent au travail de la digestion, qui rend toujours le corps un peu lourd ; d'autres, à l'attention distraite qui ne peut plus se recueillir; d'autres, à des colloques confidentiels qui peuvent donner l'envie de retourner bien vite.

Quant à nous,

> Dont jusqu'au fond des cœurs le regard a pu lire,

nous pensons que, l'âge des dames étant à l'orient, et les chas-

seurs matière inflammable, il est impossible que, par la collision des sexes, il ne s'échappe pas quelque étincelle génésique qui effarouche la chaste Diane, et qui fait que dans son déplaisir elle retire, pour le reste de la journée, ses faveurs aux délinquants.

Nous disons *pour le reste de la journée*, car l'histoire d'Endymion nous a appris que la déesse est bien loin d'être sévère après le soleil couché (*voyez* le tableau de Girodet).

Les haltes de chasse sont une matière vierge que nous n'avons fait qu'effleurer; elle pourrait être l'objet d'un traité aussi amusant qu'instructif. Nous le léguons au lecteur intelligent qui voudra s'en occuper.

MÉDITATION XVI.

DE LA DIGESTION.

79. — *On ne vit pas de ce qu'on mange*, dit un vieil adage, *mais de ce qu'on digère*. Il faut donc digérer pour vivre; et cette nécessité est un niveau qui couche sous sa puissance le pauvre et le riche, le berger et le roi.

Mais combien peu savent ce qu'ils font quand ils digèrent! La plupart sont comme M. Jourdain, qui faisait de la prose sans le savoir; et c'est pour ceux-là que je trace une histoire populaire de la digestion; persuadé que je suis que M. Jourdain fut bien plus content quand le philosophe l'eut rendu certain que ce qu'il faisait était de la prose.

Pour connaître la digestion dans son ensemble, il faut la joindre à ses antécédents et à ses conséquences.

Ingestion.

80. — L'appétit, la faim et la soif nous avertissent que le corps a besoin de se restaurer; et la douleur, ce moniteur uni-

versel, ne tarde pas à nous tourmenter, si nous ne voulons ou ne pouvons pas y obéir.

Alors viennent le manger et le boire, qui constituent l'ingestion, opération qui commence au moment où les aliments arrivent à la bouche, et finit à celui où ils entrent dans l'œsophage [1].

Pendant ce trajet, qui n'est que de quelques pouces, il se passe bien des choses.

Les dents divisent les aliments solides, les glandes de toute espèce qui tapissent la bouche intérieure les humectent, la langue les gâche pour les mêler; elle les presse ensuite contre le palais pour en exprimer le jus et en savourer le goût; en faisant cette fonction, la langue réunit les aliments en masse dans le milieu de la bouche; après quoi, s'appuyant contre la mâchoire inférieure, elle se soulève dans le milieu, de sorte qu'il se forme à sa racine une pente qui les entraîne dans l'arrière-bouche, où ils sont reçus par le pharynx, qui, se contractant à son tour, les fait entrer dans l'œsophage, dont le mouvement péristaltique les conduit jusqu'à l'estomac.

Une bouchée ainsi débitée, une seconde lui succède de la même manière; les boissons qui sont aspirées dans les entr'actes prennent la même route, et la déglutition continue jusqu'à ce que le même instinct qui avait appelé l'ingestion nous avertisse qu'il est temps de finir. Mais il est rare qu'on obéisse à la première injonction; car un des priviléges de l'espèce humaine est de boire sans avoir soif; et dans l'état actuel de l'art, les cuisiniers savent bien nous faire manger sans avoir faim.

Par un tour de force très-remarquable, pour que chaque morceau arrive jusqu'à l'estomac, il faut qu'il échappe à deux dangers :

Le premier est d'être refoulé dans les arrière-narines; mais heureusement l'abaissement du voile du palais et la construction du pharynx s'y opposent;

Le second danger serait de tomber dans la trachée-artère, au dessus de laquelle tous nos aliments passent, et celui-ci serait

[1] L'*œsophage* est le canal qui commence derrière la trachée-artère, et conduit du gosier à l'estomac; son extrémité supérieure se nomme *pharynx*.

beaucoup plus grave ; car dès qu'un corps étranger tombe dans la trachée-artère, une toux convulsive commence, pour ne finir que quand il est expulsé.

Mais, par un mécanisme admirable, la glotte se resserre pendant qu'on avale ; elle est défendue par l'épiglotte, qui la recouvre, et nous avons un certain instinct qui nous porte à ne pas respirer pendant la déglutition, de sorte qu'en général on peut dire que, malgré cette étrange conformation, les aliments arrivent facilement dans l'estomac, où finit l'empire de la volonté et où commence la digestion proprement dite.

Office de l'Estomac.

81. — La digestion est une opération tout à fait mécanique, et l'appareil digesteur peut être considéré comme un moulin garni de ses blutoirs, dont l'effet est d'extraire des aliments ce qui peut servir à réparer nos corps, et de rejeter le marc dépouillé de ses parties animalisables.

On a longtemps et vigoureusement disputé sur la manière dont se fait la digestion dans l'estomac, et pour savoir si elle se fait par coction, maturation, fermentation, dissolution gastrique, chimique ou vitale, etc.

On y peut trouver un peu de tout cela ; et il n'y avait faute que parce qu'on voulait attribuer à un agent unique le résultat de plusieurs causes nécessairement réunies.

Effectivement, les aliments, imprégnés de tous les fluides que leur fournissent la bouche et l'œsophage, arrivent dans l'estomac, où ils sont pénétrés par le suc gastrique dont il est toujours plein ; ils sont soumis pendant plusieurs heures à une chaleur de plus de trente degrés de Réaumur ; ils sont sassés et mêlés par le mouvement organique de l'estomac, que leur présence excite : ils agissent les uns sur les autres par l'effet de cette juxtaposition ; et il est impossible qu'il n'y ait pas fermentation, puisque presque tout ce qui est alimentaire est fermentescible.

Par suite de toutes ces opérations, le chyle s'élabore ; la couche alimentaire, qui est immédiatement superposée, est la première qui est appropriée ; elle passe par le pylore et tombe

dans les intestins : une autre lui succède, et ainsi de suite, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus rien dans l'estomac, qui se vide, pour ainsi dire, par bouchées, et de la même manière dont il s'était rempli.

Le pylore est une espèce d'entonnoir charnu, qui sert de communication entre l'estomac et les intestins; il est fait de manière que les aliments ne puissent, du moins que difficilement, remonter. Ce viscère important est sujet quelquefois à s'obstruer; et alors on meurt de faim, après de longues et effroyables douleurs.

L'intestin qui reçoit les aliments au sortir du pylore est le duodenum; il a été ainsi nommé parce qu'il est long de douze doigts.

Le chyle arrivé dans le duodenum y reçoit une élaboration nouvelle, par le mélange de la bile et du suc pancréatique; il perd la couleur grisâtre et acide qu'il avait auparavant, se colore en jaune, et commence à contracter le fumet stercoral, qui va toujours en s'aggravant à mesure qu'il s'avance vers le rectum. Les divers principes qui se trouvent dans ce mélange agissent réciproquement les uns sur les autres : le chyle se prépare, et il doit y avoir formation de gaz analogues.

Le mouvement organique d'impulsion qui avait fait sortir le chyle de l'estomac continuant, le pousse vers les intestins grêles : là se dégage le chyle, qui est absorbé par les organes destinés à cet usage, et qui est porté vers le foie pour s'y mêler au sang, qu'il rafraîchit en réparant les pertes causées par l'absorption des organes vitaux et par l'exhalation transpiratoire.

Il est assez difficile d'expliquer comment le chyle, qui est une liqueur blanche et à peu près insipide et inodore, peut s'extraire d'une masse dont la couleur, l'odeur et le goût doivent être très-prononcés.

Quoi qu'il en soit, l'extraction du chyle paraît être le véritable but de la digestion, et aussitôt qu'il est mêlé à la circulation, l'individu en est averti par une augmentation de force vitale et par une conviction intime que ses pertes sont réparées.

La digestion des liquides est bien moins compliquée que celle des aliments solides, et peut s'exposer en peu de mots.

La partie alimentaire qui se trouve suspendue se sépare, se joint au chyle, et en subit toutes les vicissitudes.

La partie purement liquide est absorbée par les suçoirs de l'estomac et jetée dans la circulation : de là elle est portée par les artères émulgentes vers les reins, qui la filtrent et l'élaborent, et, au moyen des uretères [1], la font parvenir dans la vessie sous la forme d'urine.

Arrivée à ce dernier récipient, et quoique également retenue par un sphincter, l'urine y réside peu ; son action excitante fait naître le besoin ; et bientôt une constriction volontaire la rend à la lumière et la fait jaillir par les canaux d'irrigation que tout le monde connaît et qu'on est convenu de ne jamais nommer.

La digestion dure plus ou moins de temps, suivant la disposition particulière des individus. Cependant on peut lui donner un terme moyen de sept heures, savoir : un peu plus de trois heures pour l'estomac, et le surplus pour le trajet jusqu'au rectum.

Au moyen de cet exposé, que j'ai extrait des meilleurs auteurs, et que j'ai convenablement dégagé des aridités anatomiques et des abstractions de la science, mes lecteurs pourront désormais assez bien juger de l'endroit où doit se trouver le dernier repas qu'ils auront pris, savoir : pendant les trois premières heures, dans l'estomac ; plus tard, dans le trajet intestinal ; et après sept ou huit heures, dans le rectum, en attendant son tour d'expulsion.

Influence de la Digestion.

82. — La digestion est de toutes les opérations corporelles celle qui influe le plus sur l'état moral de l'individu.

Cette assertion ne doit étonner personne, et il est impossible que cela soit autrement.

Les principes de la plus simple psychologie nous apprennent que l'âme n'est impressionnée qu'au moyen des organes qui lui sont soumis et qui la mettent en rapport avec les objets exté-

[1] Ces uretères sont deux conduits de la grosseur d'un tuyau de plume à écrire, qui partent de chacun des reins, et aboutissent au col postérieur de la vessie.

rieurs ; d'où il suit que quand ces organes sont mal conservés, mal restaurés, ou irrités, cet état de dégradation exerce une influence nécessaire sur les sensations, qui sont les moyens intermédiaires et occasionnels des opérations intellectuelles.

Ainsi, la manière habituelle dont la digestion se fait, et surtout se termine, nous rend habituellement tristes, gais, taciturnes, parleurs, moroses ou mélancoliques, sans que nous nous en doutions, et surtout sans que nous puissions nous y refuser.

On pourrait ranger, sous ce rapport, le genre humain civilisé en trois grandes catégories : les réguliers, les resserrés et les relâchés.

Il est d'expérience que chacun de ceux qui se trouvent dans ces diverses séries, non-seulement ont des dispositions naturelles semblables et des propensions qui leur sont communes ; mais encore qu'ils ont quelque chose d'analogue et de similaire dans la manière dont ils remplissent les missions que le hasard leur a départies dans le cours de la vie.

Pour me faire comprendre par un exemple, je le prendrai dans le vaste champ de la littérature. Je crois que les gens de lettres doivent le plus souvent à leur estomac le genre qu'ils ont préférablement choisi.

Sous ce point de vue, les poëtes comiques doivent être dans les réguliers, les tragiques dans les resserrés, et les élégiaques et pastoureaux dans les relâchés : d'où il suit que le poëte le plus lacrymal n'est séparé du poëte le plus comique que par quelque degré de coction digestionnaire.

C'est par application de ce principe au courage que, dans le temps où le prince Eugène de Savoie faisait le plus grand mal à la France, quelqu'un de la cour de Louis XIV s'écriait : « Oh ! « que ne puis-je lui envoyer la foire pendant huit jours ! J'en « aurais bientôt fait le plus grand j...-f..... de l'Europe. »

« Hâtons-nous, disait un général anglais, de faire battre nos « soldats pendant qu'ils ont encore le morceau de bœuf dans « l'estomac. »

La digestion, chez les jeunes gens, est souvent accompagnée d'un léger frisson, et chez les vieillards d'une assez forte envie de dormir.

Dans le premier cas, c'est la nature qui retire le calorique des surfaces, pour l'employer dans son laboratoire; dans le second, c'est la même puissance qui, déjà affaiblie par l'âge, ne peut plus suffire à la fois au travail de la digestion et à l'excitation des sens.

Dans les premiers moments de la digestion, il est dangereux de se livrer aux travaux de l'esprit, plus dangereux encore de s'abandonner aux jouissances génésiques. Le courant qui porte vers les cimetières de la capitale y entraîne chaque année des centaines d'hommes qui, après avoir très-bien dîné, et quelquefois pour avoir trop dîné, n'ont pas su fermer les yeux et se boucher les oreilles.

Cette observation contient un avis, même pour la jeunesse, qui ne regarde à rien, un conseil pour les hommes faits, qui oublient que le temps ne s'arrête jamais; et une loi pénale pour ceux qui sont du mauvais côté de cinquante ans (*on the worong side fifty*).

Quelques personnes ont de l'humeur pendant tout le temps qu'elles digèrent; ce n'est le temps alors ni de leur présenter des projets, ni de leur demander des grâces.

De ce nombre était spécialement le maréchal Augereau; pendant la première heure après son dîner, il tuait tout, amis et ennemis.

Je lui ai entendu dire un jour qu'il y avait dans l'armée deux personnes que le général en chef était toujours maître de faire fusiller, savoir : le commissaire ordonnateur en chef et le chef de son état-major. Ils étaient présents l'un et l'autre; le général Chérin répondit en câlinant, mais avec esprit; l'ordonnateur ne répondit rien, mais il n'en pensa probablement pas moins.

J'étais à cette époque attaché à son état-major, et mon couvert était toujours mis à sa table; mais j'y venais rarement, par la crainte de ces bourrasques périodiques; j'avais peur que, sur un mot, il ne m'envoyât digérer en prison.

Je l'ai souvent rencontré depuis à Paris; et comme il me témoignait obligeamment le regret de ne m'avoir pas vu plus souvent je ne lui en dissimulai point la cause; nous en rîmes ensemble, mais il avoua presque que je n'avais pas eu tout à fait tort.

Nous étions alors à Offenbourg, et on se plaignait à l'état-major de ce que nous ne mangions ni gibier ni poisson.

Cette plainte était fondée; car c'est une maxime de droit public, que les vainqueurs doivent faire bonne chère aux dépens des vaincus. Ainsi, le jour même, j'écrivis au conservateur des forêts une lettre fort polie pour lui indiquer le mal et lui prescrire le remède.

Le conservateur était un vieux reître, grand, sec et noir, qui ne pouvait pas nous souffrir, et qui sans doute ne nous traitait pas bien, de peur que nous ne prissions racine dans son territoire. Sa réponse fut donc à peu près négative et pleine d'évasions. Les gardes s'étaient enfuis, de peur de nos soldats; les pêcheurs ne gardaient plus de subordination; les eaux étaient grosses, etc., etc. A de si bonnes raisons je ne répliquai pas; mais je lui envoyai dix grenadiers pour les loger et nourrir à discrétion jusqu'à nouvel ordre.

Le topique fit effet : le surlendemain, de très-grand matin, il nous arriva un chariot bien et richement chargé; les gardes étaient sans doute revenus, les pêcheurs soumis, car on nous apportait, en gibier et en poisson, de quoi nous régaler pour plus d'une semaine : chevreuils, bécasses, carpes, brochets; c'était une bénédiction.

A la réception de cette offrande expiatoire, je délivrai de ses hôtes le conservateur. Il vint nous voir; je lui fis entendre raison; et pendant le reste de notre séjour en ce pays nous n'eûmes qu'à nous louer de ses bons procédés.

MÉDITATION XVII.

DU REPOS.

83. — L'homme n'est pas fait pour jouir d'une activité indéfinie; la nature ne l'a destiné qu'à une existence interrompue; il faut que ses perceptions finissent après un certain temps. Ce

temps d'activité peut s'allonger en variant le genre et la nature des sensations qu'il lui fait éprouver; mais cette continuité d'existence l'amène à désirer le repos. Le repos conduit au sommeil, et le sommeil produit les rêves.

Ici nous nous trouvons aux dernières limites de l'humanité : car l'homme qui dort n'est déjà plus l'homme social; la loi le protége encore, mais ne lui commande plus.

Ici se place naturellement un fait assez singulier, qui m'a été raconté par dom Duhaget, autrefois prieur de la chartreuse de Pierre-Châtel.

Dom Duhaget était d'une très-bonne famille de Gascogne, et avait servi avec distinction; il avait été vingt ans capitaine d'infanterie; il était chevalier de Saint-Louis. Je n'ai connu personne d'une piété plus douce et d'une conversation plus aimable.

« Nous avions, me disait-il, à ....., où j'ai été prieur avant « que de venir à Pierre-Châtel, un religieux d'une humeur mé- « lancolique, d'un caractère sombre, et qui était connu pour « être somnambule.

« Quelquefois, dans ses accès, il sortait de sa cellule, et y « rentrait seul; d'autres fois il s'égarait, et on était obligé de « l'y reconduire. On avait consulté et fait quelques remèdes; « ensuite les rechutes étant devenues plus rares, on avait cessé « de s'en occuper.

« Un soir que je ne m'étais point couché à l'heure ordinaire, « j'étais à mon bureau, occupé à examiner quelques papiers, « lorsque j'entendis ouvrir la porte de mon appartement, dont « je ne retirais presque jamais la clef, et bientôt je vis entrer « ce religieux dans un état absolu de somnambulisme.

« Il avait les yeux ouverts, mais fixes, n'était vêtu que de la « tunique avec laquelle il avait dû se coucher, et tenait un « grand couteau à la main.

« Il alla droit à mon lit, dont il connaissait la position, eut « l'air de vérifier, en tâtant avec la main, si je m'y trouvais « effectivement; après quoi, il frappa trois grands coups telle- « ment fournis, qu'après avoir percé les couvertures la lame « entra profondément dans le matelas, ou plutôt dans la natte « qui m'en tenait lieu.

« Lorsqu'il avait passé devant moi, il avait la figure con-
« tractée et les sourcils froncés. Quand il eut frappé, il se re-
« tourna, et j'observai que son visage était détendu et qu'il y
« régnait quelque air de satisfaction.

« L'éclat des deux lampes qui étaient sur mon bureau ne fit
« aucune impression sur ses yeux, et il s'en retourna comme
« il était venu, ouvrant et fermant avec discrétion deux portes
« qui conduisaient à ma cellule, et bientôt je m'assurai qu'il se
« retirait directement et paisiblement dans la sienne.

« Vous pouvez juger, continua le prieur, de l'état où je me
« trouvai pendant cette terrible apparition. Je frémis d'hor-
« reur à la vue du danger auquel je venais d'échapper, et je re-
« mercial la Providence; mais mon émotion était telle, qu'il me
« fut impossible de fermer les yeux le reste de la nuit.

« Le lendemain je fis appeler le somnambule, et lui demandai
« sans affectation à quoi il avait rêvé la nuit précédente.

« A cette question, il se troubla. Mon père, me répondit-il,
« j'ai fait un rêve si étrange que j'ai véritablement quelque
« peine à vous le découvrir : c'est peut-être l'œuvre du dé-
« mon, et..... — Je vous l'ordonne, lui répliquai-je; un rêve
« est toujours involontaire; ce n'est qu'une illusion. Parlez avec
« sincérité. — Mon père, dit-il alors, à peine étais-je couché
« que j'ai rêvé que vous aviez tué ma mère; que son ombre
« sanglante m'était apparue pour demander vengeance, et qu'à
« cette vue j'avais été transporté d'une telle fureur, que j'ai
« couru comme un forcené à votre appartement; et vous ayant
« trouvé dans votre lit, je vous y ai poignardé. Peu après, je
« me suis réveillé tout en sueur, en détestant mon attentat, et
« bientôt j'ai béni Dieu qu'un si grand crime n'eût pas été
« commis.... — Il a été plus commis que vous ne pensez, lui
« dis-je avec un air sérieux et tranquille.

« Alors je lui racontai ce qui s'était passé, et lui montrai la
« trace des coups qu'il avait cru m'adresser.

« A cette vue, il se jeta à mes pieds, tout en larmes, gémis-
« sant du malheur involontaire qui avait pensé arriver, et im-
« plorant telle pénitence que je croirais devoir lui infliger.

« — Non, non, m'écriai-je, je ne vous punirai point d'un

« fait involontaire; mais désormais je vous dispense d'assister « aux offices de la nuit, et vous préviens que votre cellule sera « fermée en dehors, après le repas du soir, et ne s'ouvrira que « pour vous donner la facilité de venir à la messe de famille « qui se dit à la pointe du jour. »

Si, dans cette circonstance, à laquelle il n'échappa que par miracle, le prieur eût été tué, le moine somnambule n'eût pas été puni, parce que c'eût été de sa part un meurtre involontaire.

Temps du repos.

84. — Les lois générales imposées au globe que nous habitons ont dû influer sur la manière d'exister de l'espèce humaine. L'alternative de jour et de nuit qui se fait sentir sur toute la terre avec certaines variétés, mais cependant de manière qu'en résultat de compte l'un et l'autre se compensent, a indiqué assez naturellement le temps de l'activité comme celui du repos; et probablement l'usage de notre vie n'eût point été le même si nous eussions eu un jour sans fin.

Quoi qu'il en soit, quand l'homme a joui, pendant une certaine durée, de la plénitude de sa vie, il vient un moment où il ne peut plus y suffire; son impressionnabilité diminue graduellement; les attaques les mieux dirigées sur chacun de ses sens demeurent sans effet, les organes se refusent à ce qu'ils avaient appelé avec plus d'ardeur, l'âme est saturée de sensations, le temps du repos arrivé.

Il est facile de voir que nous avons considéré l'homme social, environné de toutes les ressources et du bien-être de la haute civilisation; car ce besoin de se reposer arrive bien plus vite et bien plus régulièrement pour celui qui subit la fatigue d'un travail assidu dans son cabinet, dans son atelier, en voyage, à la guerre, à la chasse ou de toute autre manière.

A ce propos, comme à tous les actes conservateurs, la nature, cette excellente mère, a joint un grand plaisir.

L'homme qui se repose éprouve un bien-être aussi général qu'indéfinissable; il sent ses bras retomber par leur propre poids, ses fibres se distendre, son cerveau se rafraîchir; ses

sens sont calmes, ses sensations obtuses; il ne désire rien, il ne réfléchit plus; un voile de gaze s'étend sur ses yeux. Encore quelques instants, et il dormira.

MÉDITATION XVIII.

DU SOMMEIL.

85. — Quoiqu'il y ait quelques hommes tellement organisés qu'on peut presque dire qu'ils ne dorment pas, cependant il est de vérité générale que le besoin de dormir est aussi impérieux que la faim et la soif. Les sentinelles avancées à l'armée s'endorment souvent, tout en se jetant du tabac dans les yeux; et Pichegru, traqué par la police de Bonaparte, paya 30,000 francs une nuit de sommeil, pendant laquelle il fut vendu et livré.

Définition.

86. — Le sommeil est cet état d'engourdissement dans lequel l'homme, séparé des objets extérieurs par l'inactivité forcée de ses sens, ne vit plus que de la vie mécanique.

Le sommeil, comme la nuit, est précédé et suivi de deux crépuscules, dont le premier conduit à l'inertie absolue, et le second ramène à la vie active.

Tâchons d'examiner ces divers phénomènes.

Au moment où le sommeil commence, les organes des sens tombent peu à peu dans l'inaction : le goût d'abord, la vue et l'odorat ensuite; l'ouïe veille encore, et le toucher toujours; car il est là pour nous avertir par la douleur des dangers que le corps peut courir.

Le sommeil est toujours précédé d'une sensation plus ou moins voluptueuse : le corps y tombe avec plaisir par la certitude d'une prompte restauration; et l'âme s'y abandonne avec

confiance, dans l'espoir que ses moyens d'activité y seront retrempés.

C'est faute d'avoir bien apprécié cette sensation, cependant si positive, que des savants de premier ordre ont comparé le sommeil à la mort, à laquelle tous les êtres vivants résistent de toutes leurs forces, et qui est marquée par des symptômes si particuliers et qui font horreur même aux animaux.

Comme tous les plaisirs, le sommeil devient une passion; car on a vu des personnes dormir les trois quarts de leur vie; et, comme toutes les passions, il ne produit alors que des effets funestes, savoir : la paresse, l'indolence, l'affaiblissement, la stupidité et la mort.

L'école de Salerne n'accordait que sept heures de sommeil, sans distinction d'âge ou de sexe. Cette doctrine est trop sévère; il faut accorder quelque chose aux enfants par besoin, et aux femmes par complaisance; mais on peut regarder comme certain que toutes les fois qu'on passe plus de dix heures au lit, il y a excès.

Dans les premiers moments du sommeil crépusculaire, la volonté dure encore : on pourrait se réveiller, l'œil n'a pas encore perdu toute sa puissance. *Non omnibus dormio*, disait Mecénée; et dans cet état plus d'un mari a acquis de fâcheuses certitudes. Quelques idées naissent encore, mais elles sont incohérentes : on a des lueurs douteuses; on croit voir voltiger des objets mal terminés. Cet état dure peu; bientôt tout disparaît, tout ébranlement cesse, et on tombe dans le sommeil absolu.

Que fait l'âme pendant ce temps? elle vit en elle-même; elle est comme le pilote pendant le calme, comme un miroir pendant la nuit, comme un luth dont personne ne touche; elle attend de nouvelles excitations.

Cependant quelques psychologues, et entre autres M. le comte de Redern, prétendent que l'âme ne cesse jamais d'agir; et ce dernier en donne pour preuve que tout homme que l'on arrache à son premier sommeil éprouve la sensation de celui qu'on trouble dans une opération à laquelle il serait sérieusement occupé.

Cette observation n'est pas sans fondement, et mérite d'être attentivement vérifiée.

Au surplus cet état d'anéantissement absolu est de peu de durée (il ne passe presque jamais cinq ou six heures); peu à peu les pertes se réparent; un sentiment obscur d'existence commence à renaître, et le dormeur passe dans l'empire des songes.

MÉDITATION XIX.

DES RÊVES.

Les rêves sont des impressions unilatérales qui arrivent à l'âme sans le secours des objets extérieurs.

Ces phénomènes, si communs et en même temps si extraordinaires, sont cependant encore peu connus.

La faute en est aux savants, qui ne nous ont pas encore laissé un corps d'observations suffisant. Ce secours indispensable viendra avec le temps, et la double nature de l'homme en sera mieux connue.

Dans l'état actuel de la science, il doit rester pour convenu qu'il existe un fluide aussi subtil que puissant, qui transmet au cerveau les impressions reçues par les sens, et que c'est par l'excitation que causent ces impressions que naissent les idées.

Le sommeil absolu est dû à la déperdition et à l'inertie de ce fluide.

Il faut croire que les travaux de la digestion et de l'assimilation, qui sont loin de s'arrêter pendant le sommeil, réparent cette perte, de sorte qu'il est un temps où l'individu, ayant déjà tout ce qu'il faut pour agir, n'est point encore excité par les objets extérieurs.

Alors le fluide nerveux, mobile par sa nature, se porte au cerveau par les conduits nerveux; il s'insinue dans les mêmes endroits et dans les mêmes traces, puisqu'il arrive par la même voie; il doit donc produire les mêmes effets, mais cependant avec moins d'intensité.

La raison de cette différence me paraît facile à saisir. Quand l'homme éveillé est impressionné par un objet extérieur, la sensation est précise, soudaine et nécessaire; l'organe tout entier est en mouvement. Quand, au contraire, la même impression lui est transmise pendant son sommeil, il n'y a que la partie postérieure des nerfs qui soit en mouvement; la sensation doit nécessairement être moins vive et moins positive; et pour être plus facilement entendu, nous disons que chez l'homme éveillé il y a percussion de tout l'organe, et chez l'homme dormant il n'y a qu'ébranlement de la partie qui avoisine le cerveau.

Cependant on sait que dans les rêves voluptueux la nature atteint son but à peu près comme dans la veille; mais cette différence naît de la différence même des organes : car le génésique n'a besoin que d'une excitation quelle qu'elle soit, et chaque sexe porte avec soi tout le matériel nécessaire pour la consommation de l'acte auquel la nature l'a destiné.

Recherche à faire.

87. — Quand le fluide nerveux est ainsi porté au cerveau, il y afflue toujours par les couloirs destinés à l'exercice de quelqu'un de nos sens, et voilà pourquoi il y réveille certaines sensations ou séries d'idées préférablement à d'autres. Ainsi, on croit voir quand c'est le nerf optique qui est ébranlé, entendre quand ce sont les nerfs auditifs, etc.; et remarquons ici comme singularité, qu'il est au moins très-rare que les sensations qu'on éprouve en rêvant se rapportent au goût et à l'odorat : quand on rêve d'un parterre ou d'une prairie, on voit des fleurs sans en sentir le parfum; si l'on croit assister à un repas, on en voit les mets sans en savourer le goût.

Ce serait un travail digne des plus savants que de chercher pourquoi deux de nos sens n'impressionnent point l'âme pendant le sommeil, tandis que les quatre autres jouissent de presque toute leur puissance. Je ne connais aucun psychologue qui s'en soit occupé.

Remarquons aussi que plus les affections que nous éprouvons en dormant sont extérieures, plus elles ont de force. Ainsi, les

idées les plus sensuelles ne sont rien auprès des angoisses qu'on ressent si on rêve qu'on a perdu un enfant chéri, ou qu'on va être pendu. On peut se réveiller en pareil cas tout trempé de sueur ou tout mouillé de larmes.

Nature des Songes.

88. — Quelle que soit la bizarrerie des idées qui quelquefois nous agitent en dormant, cependant, en y regardant d'un peu près, on verra que ce ne sont que des souvenirs ou des combinaisons de souvenirs. Je suis tenté de dire que les songes ne sont que la mémoire des sens.

Leur étrangeté ne consiste donc qu'en ce que l'association de ces idées est insolite, parce qu'elle s'est affranchie des lois de la chronologie, des convenances et du temps; de sorte que, en dernière analyse, personne n'a jamais rêvé à ce qui lui était auparavant tout à fait inconnu.

On ne s'étonnera pas de la singularité de nos rêves, si l'on réfléchit que, pour l'homme éveillé, quatre puissances se surveillent et se rectifient réciproquement, savoir : la vue, l'ouïe, le toucher et la mémoire; au lieu que, chez celui qui dort, chaque sens est abandonné à ses seules ressources.

Je serais tenté de comparer ces deux états du cerveau à un piano près duquel serait assis un musicien qui, jetant par distraction les doigts sur les touches, y formerait par réminiscence quelque mélodie, et qui pourrait y ajouter une harmonie complète, s'il usait de tous ses moyens. Cette comparaison pourrait se pousser plus loin, en ajoutant que la réflexion est aux idées ce que l'harmonie est aux sons, et certaines idées en contiennent d'autres, tout comme un son principal en contient aussi d'autres qui lui sont secondaires, etc., etc.

Système du docteur Gall.

89. — En me laissant doucement conduire par un sujet qui n'est pas sans charmes, me voilà parvenu aux confins du système du docteur Gall, qui enseigne et soutient la multiformité des organes du cerveau.

Je ne dois donc pas aller plus loin, ni franchir les limites que je me suis fixées; cependant, par amour pour la science, à laquelle on peut bien voir que je ne suis pas étranger, je ne puis m'empêcher de consigner ici deux observations que j'ai faites avec soin, et sur lesquelles on peut d'autant mieux compter, que, parmi ceux qui me liront, il existe plusieurs personnes qui pourraient en attester la vérité.

Première Observation.

Vers 1790, il existait, dans un village appelé Gevrin, arrondissement de Belley, un commerçant extrêmement rusé; il s'appelait Landot et s'était arrondi une assez jolie fortune.

Il fut tout à coup frappé d'un tel coup de paralysie qu'on le crut mort. La Faculté vint à son secours, et il s'en tira, mais non sans perte, car il laissa derrière lui à peu près toutes les facultés intellectuelles, et surtout la mémoire. Cependant comme il se traînait encore, tant bien que mal, et qu'il avait repris l'appétit, il avait conservé l'administration de ses biens.

Quand on le vit dans cet état, ceux qui avaient eu des affaires avec lui crurent que le temps était venu de prendre leur revanche; et sous prétexte de venir lui tenir compagnie, on venait de toutes parts lui proposer des marchés, des achats, des ventes, des échanges, et autres de cette espèce qui avaient été jusque-là l'objet de son commerce habituel. Mais les assaillants se trouvèrent bien surpris, et sentirent bientôt qu'il fallait décompter.

Le madré vieillard n'avait rien perdu de ses puissances commerciales, et le même homme qui quelquefois ne connaissait pas ses domestiques et oubliait jusqu'à son nom, était toujours au courant du prix de toutes les denrées, ainsi que de tout arpent de prés, de vignes ou de bois à trois lieues à la ronde.

Sous ces divers rapports, son jugement était resté intact; et comme on s'en défiait moins, la plupart de ceux qui tâtèrent le marchand invalide furent pris aux piéges qu'eux-mêmes avaient préparés pour lui

Deuxième Observation.

Il existait à Belley un M. Chirol, qui avait servi longtemps dans les gardes du corps, tant sous Louis XV que sous Louis XVI.

Son intelligence était tout juste à la hauteur du service qu'il avait eu à faire toute sa vie; mais il avait au suprême degré l'esprit des jeux, de sorte que non-seulement il jouait bien tous les jeux anciens, tels que l'hombre, le piquet, le whist, mais encore que, quand la mode en introduisait un nouveau, dès la troisième partie il en connaissait toutes les finesses.

Or, ce M. Chirol fut aussi frappé de paralysie, et le coup fut tel qu'il tomba dans un état d'insensibilité presque absolue. Deux choses cependant furent épargnées, les facultés digestives et la faculté de jouer.

Il venait tous les jours dans la maison où depuis plus de vingt ans il avait accoutumé de faire sa partie, s'asseyait en un coin, et y demeurait immobile et somnolent, sans s'occuper en rien de ce qui se passait autour de lui.

Le moment d'arranger les parties étant venu, on lui proposait d'y prendre part; il acceptait toujours, et se traînait vers la table; et là, on pouvait se convaincre que la maladie qui avait paralysé la plus grande partie de ses facultés ne lui avait pas fait perdre un point de son jeu. Peu de temps avant sa mort, M. Chirol donna une preuve authentique de l'intégrité de son existence comme joueur.

Il nous survint à Belley un banquier de Paris qui s'appelait, je crois, M. Delins. Il était porteur de lettres de recommandation; il était étranger, il était Parisien; c'était plus qu'il n'en fallait dans une petite ville pour qu'on s'empressât à faire tout ce qui pouvait lui être agréable.

M. Delins était gourmand et joueur. Sous le premier rapport on lui donna suffisamment d'occupation en le tenant chaque jour cinq ou six heures à table; sous le second rapport, il était plus difficile à amuser : il avait un grand amour pour le piquet, et parlait de jouer à six francs la fiche, ce qui excédait de beaucoup le taux de notre jeu le plus cher.

Pour surmonter cet obstacle, on fit une société où chacun prit ou ne prit pas intérêt, suivant la nature de ses pressentiments : les uns disant que les Parisiens en savent bien plus long que les provinciaux; d'autres soutenant, au contraire, que tous les habitants de cette grande ville ont toujours dans leur individu quelques atomes de badauderie. Quoi qu'il en soit, la société se forma; et à qui confia-t-on le soin de défendre la masse commune?... à M. Chirol.

Quand le banquier parisien vit arriver cette grande figure pâle, blême, marchant de côté, qui vint s'asseoir en face de lui, il crut d'abord que c'était une plaisanterie; mais quand il vit le spectre prendre les cartes et les battre en professeur, il commença à croire que cet adversaire avait autrefois pu être digne de lui.

Il ne fut pas longtemps à se convaincre que cette faculté durait encore; car, non-seulement à cette partie, mais encore à un grand nombre d'autres qui se succédèrent, M. Delins fut battu, opprimé, plumé tellement, qu'à son départ il eut à nous compter plus de six cents francs, qui furent soigneusement partagés entre tous les associés.

Avant de partir, M. Delins vint nous remercier du bon accueil qu'il avait reçu de nous : cependant il se récriait sur l'état caduc de l'adversaire que nous lui avions opposé, et nous assurait qu'il ne pourrait jamais se consoler d'avoir lutté avec tant de désavantage contre un mort.

Résultat.

La conséquence de ces deux observations est facile à déduire : il me semble évident que le coup qui, dans ces deux cas, avait bouleversé le cerveau, avait respecté la portion de cet organe qui avait si longtemps été employée aux combinaisons du commerce et du jeu; et sans doute cette portion d'organe n'avait résisté que parce qu'un exercice continuel lui avait donné plus de vigueur, ou encore parce que les mêmes impressions, si longtemps répétées, y avaient laissé des traces plus profondes.

Influence de l'Age.

90. — L'âge a une influence marquée sur la nature des songes.

Dans l'enfance, on rêve jeux, jardins, fleurs, verdure et autres objets riants; plus tard, plaisirs, amours, combats, mariage; plus tard, établissements, voyages, faveurs du prince ou de ses représentants; plus tard enfin, affaires, embarras, trésors, plaisirs d'autrefois et amis morts depuis longtemps.

Phénomènes des Songes.

91. — Certains phénomènes peu communs accompagnent quelquefois le sommeil et les rêves : leur examen peut servir aux progrès de l'anthroponomie; et c'est par cette raison que je consigne ici trois observations prises parmi plusieurs que, pendant le cours d'une assez longue vie, j'ai eu occasion de faire sur moi-même dans le silence de la nuit.

Première Observation.

Je rêvai une nuit que j'avais trouvé le secret de m'affranchir des lois de la pesanteur, de manière que mon corps étant devenu indifférent à monter ou descendre, je pouvais faire l'un ou l'autre avec une facilité égale et d'après ma volonté.

Cet état me paraissait délicieux; et peut-être bien des personnes ont rêvé quelque chose de pareil : mais ce qui devient plus spécial, c'est que je me souviens que je m'expliquais à moi-même très-clairement (ce me semble du moins) les moyens qui m'avaient conduit à ce résultat, et que ces moyens me paraissaient tellement simples que je m'étonnais qu'ils n'eussent pas été trouvés plus tôt.

En m'éveillant, cette partie explicative m'échappa tout à fait, mais la conclusion m'est restée; et depuis ce temps, il m'est impossible de ne pas être persuadé que tôt ou tard un génie plus éclairé fera cette découverte, et à tout hasard je prends date.

Deuxième Observation.

92. — Il n'y a que peu de mois que j'éprouvai, en dormant, une sensation de plaisir tout à fait extraordinaire. Elle consistait en une espèce de frémissement délicieux de toutes les particules qui composent mon être. C'était une espèce de fourmillement plein de charme qui, partant de l'épiderme depuis les pieds jusqu'à la tête, m'agitait jusque dans la moelle des os. Il me semblait voir une flamme violette qui se jouait autour de mon front :

Lambere flamma comas, et circum tempora pasci.

J'estime que cet état, que je sentis bien physiquement, dura au moins trente secondes, et je me réveillai rempli d'un étonnement qui n'était pas sans quelque mélange de frayeur.

De cette sensation, qui est encore très-présente à mon souvenir, et de quelques observations qui ont été faites sur les extatiques et sur les nerveux, j'ai tiré la conséquence que les limites du plaisir ne sont encore ni connues ni posées, et qu'on ne sait pas jusqu'à quel point notre corps peut être béatifié. J'ai espéré que dans quelques siècles la physiologie à venir s'emparera de ces sensations extraordinaires, les procurera à volonté comme on provoque le sommeil par l'opium, et que nos arrière-neveux auront par là des compensations pour les douleurs atroces auxquelles nous sommes quelquefois soumis.

La proposition que je viens d'énoncer a quelque appui dans l'analogie; car j'ai déjà remarqué que le pouvoir de l'harmonie, qui procure des jouissances si vives, si pures et si avidement recherchées, était totalement inconnu aux Romains : c'est une découverte qui n'a pas plus de cinq cents ans d'antiquité.

Troisième Observation.

93. — En l'an VIII (1800), m'étant couché sans aucun antécédent remarquable, je me réveillai vers une heure du matin, temps ordinaire de mon premier sommeil; je me trouvai dans un état d'excitation cérébrale tout à fait extraordinaire; mes conceptions étaient vives, mes pensées profondes; la sphère de mon intelligence me paraissait agrandie. J'étais levé sur

mon séant, et mes yeux étaient affectés de la sensation d'une lumière pâle, vaporeuse, indéterminée, et qui ne servait en aucune manière à faire distinguer les objets.

A ne consulter que la foule des idées qui se succédèrent rapidement, j'aurais pu croire que cette situation eût duré plusieurs heures ; mais d'après ma pendule, je suis certain qu'elle ne dura qu'un peu plus d'une demi-heure. J'en fus tiré par un incident extérieur et indépendant de ma volonté ; je fus rappelé aux choses de la terre.

A l'instant la sensation lumineuse disparut, je me sentis déchoir ; les limites de mon intelligence se rapprochèrent ; en un mot, je redevins ce que j'étais la veille. Mais comme j'étais bien éveillé, ma mémoire, quoique avec des couleurs ternes, a retenu une partie des idées qui traversèrent mon esprit.

Les premiers eurent le temps pour objet. Il me semblait que le passé, le présent et l'avenir étaient de même nature et ne faisaient qu'un point, de sorte qu'il devait être aussi facile de prévoir l'avenir que de se souvenir du passé. Voilà tout ce qui m'est resté de cette première intuition, qui fut en partie effacée par celles qui suivirent.

Mon intention se porta ensuite sur les sens ; je les classai par ordre de perfection, et étant venu à penser que nous devions en avoir autant à l'intérieur qu'à l'extérieur, je m'occupai à en faire la recherche.

J'en avais déjà trouvé trois, et presque quatre, quand je retombai sur la terre. Les voici :

1° La *compassion*, qui est une sensation précordiale qu'on éprouve quand on voit souffrir son semblable.

2° La *prédilection*, qui est un sentiment de préférence non-seulement pour un objet, mais pour tout ce qui tient à cet objet, ou en rappelle le souvenir.

3° La *sympathie*, qui est aussi un sentiment de préférence qui entraîne deux objets l'un vers l'autre.

On pourrait croire, au premier aspect, que ces deux sentiments ne sont qu'une seule et même chose ; mais ce qui empêche de les confondre, c'est que la *prédilection* n'est pas toujours réciproque, et que la *sympathie* l'est nécessairement.

Enfin, en m'occupant de la *compassion*, je fus conduit à une induction que je crus très-juste, et que je n'aurais pas aperçue en un autre moment, savoir : que c'est de la compassion que dérive ce beau théorème, base première de toutes les législations.

NE FAIS PAS AUX AUTRES CE QUE TU NE VOUDRAIS PAS QU'ON TE FÎT.

Do as you will done by.

Alteri ne facias quod tibi fieri non vis.

Telle est, au surplus, l'idée qui m'est restée de l'état où j'étais et de ce que j'éprouvai dans cette occasion, que je donnerais volontiers, s'il était possible, tout le temps qui me reste à vivre pour un mois d'une existence pareille.

Les gens de lettres me comprendront bien plus facilement que les autres; car il en est peu à qui il ne soit arrivé, à un degré sans doute très-inférieur, quelque chose de semblable.

On est, dans son lit, couché bien chaudement, dans une position horizontale, et la tête bien couverte; on pense à l'ouvrage qu'on a sur le métier, l'imagination s'échauffe, les idées abondent, les expressions les suivent; et comme il faut se lever pour écrire, on s'habille, on quitte son bonnet de nuit, et on se met à son bureau.

Mais voilà que tout à coup on ne se retrouve plus le même, l'imagination s'est refroidie, le fil des idées est rompu, les expressions manquent, on est obligé de chercher avec peine ce qu'on avait si facilement trouvé, et fort souvent on est contraint d'ajourner le travail à un jour plus heureux.

Tout cela s'explique facilement par l'effet que doit produire sur le cerveau le changement de position et de température : on retrouve encore ici l'influence du physique sur le moral.

En creusant cette observation, j'ai été conduit trop loin peut-être; mais enfin j'ai été conduit à penser que l'exaltation des Orientaux était due en partie à ce que, étant de la religion de Mahomet, ils ont toujours la tête chaudement couverte, et que c'est pour obtenir l'effet contraire que tous les législateurs des moines leur ont imposé l'obligation d'avoir cette partie du corps découverte et rasée.

MÉDITATION XX.

DE L'INFLUENCE DE LA DIÈTE

SUR LE REPOS, LE SOMMEIL ET LES SONGES.

94. — Que l'homme se repose, qu'il s'endorme ou qu'il rêve, il ne cesse d'être sous la puissance des lois de la nutrition, et ne sort pas de l'empire de la gastronomie.

La théorie et l'expérience s'accordent pour prouver que la qualité et la quantité des aliments influent puissamment sur le travail, le repos, le sommeil et les rêves.

Effets de la Diète sur le travail.

95. — L'homme mal nourri ne peut longtemps suffire aux fatigues d'un travail prolongé; son corps se couvre de sueur; bientôt ses forces l'abandonnent; et pour lui le repos n'est autre chose que l'impossibilité d'agir.

S'il s'agit d'un travail d'esprit, les idées naissent sans vigueur et sans précision; la réflexion se refuse à les joindre, le jugement à les analyser; le cerveau s'épuise dans ces vains efforts, et l'on s'endort sur le champ de bataille.

J'ai toujours pensé que les soupers d'Auteuil ainsi que ceux des hôtels de Rambouillet et de Soissons avaient fait grand bien aux auteurs du temps de Louis XIV; et le malin Geoffroy (si le fait eût été vrai) n'aurait pas tant eu tort quand il plaisantait les poëtes de la fin du dix-huitième siècle sur l'eau sucrée, qu'il croyait leur boisson favorite.

D'après ces principes, j'ai examiné les ouvrages de certains auteurs connus pour avoir été pauvres et souffreteux, et je ne leur ai véritablement trouvé d'énergie que quand ils ont dû être stimulés par le sentiment habituel de leurs maux ou par l'envie souvent assez mal dissimulée.

Au contraire, celui qui se nourrit bien, et qui répare ses forces avec prudence et discernement, peut suffire à une somme de travail qu'aucun être animé ne peut supporter.

La veille de son départ pour Boulogne, l'empereur Napoléon travailla pendant plus de trente heures, tant avec son conseil d'Etat qu'avec les divers dépositaires de son pouvoir, sans autre réfection que deux très-courts repas et quelques tasses de café.

Brown parle d'un commis de l'amirauté d'Angleterre qui, ayant perdu par accident des états auxquels seul il pouvait travailler, employa cinquante-deux heures consécutives à les refaire. Jamais, sans un régime approprié, il n'eût pu faire face à cette énorme déperdition; il se soutint de la manière suivante : d'abord de l'eau, puis des aliments légers, puis du vin, puis des consommés, enfin de l'opium.

Je rencontrai un jour un courrier que j'avais connu à l'armée, et qui arrivait d'Espagne, où il avait été envoyé en dépêche par le gouvernement (*correo ganando horas. — Esp.*); il avait fait le voyage en douze jours, s'étant arrêté à Madrid seulement quatre heures; quelques verres de vin et quelques tasses de bouillon, voilà tout ce qu'il avait pris pendant cette longue suite de secousses et d'insomnie; et il ajoutait que des aliments plus solides l'eussent infailliblement mis dans l'impossibilité de continuer sa route.

Sur les Rêves.

96. — La diète n'a pas une moindre influence sur le sommeil et sur les rêves.

Celui qui a besoin de manger ne peut pas dormir; les angoisses de son estomac le tiennent dans un réveil douloureux, et, si la faiblesse et l'épuisement le forcent à s'assoupir, ce sommeil est léger, inquiet et interrompu.

Celui qui, au contraire, a passé dans son repas les bornes de la discrétion, tombe immédiatement dans le sommeil absolu : s'il a rêvé, il ne lui reste aucun souvenir, parce que le fluide nerveux s'est croisé en tous sens dans les canaux sensitifs. Par

la même raison, son réveil est brusque : il revient avec peine à la vie sociale ; et, quand le sommeil est tout à fait dissipé, il se ressent encore longtemps des fatigues de la digestion.

On peut donc donner comme maxime générale, que le café repousse le sommeil. L'habitude affaiblit et fait même totalement disparaître cet inconvénient ; mais il a infailliblement lieu chez tous les Européens, quand ils commencent à en prendre. Quelques aliments, au contraire, provoquent doucement le sommeil : tels sont ceux où le lait domine, la famille entière des laitues, la volaille, le pourpier, la fleur d'oranger, et surtout la pomme de reinette, quand on la mange immédiatement avant de se coucher.

Suite.

97. — L'expérience, assise sur des millions d'observations, a appris que la diète détermine les rêves.

En général, tous les aliments qui sont légèrement excitants font rêver : telles sont les viandes noires, les pigeons, le canard, le gibier, et surtout le lièvre.

On reconnaît encore cette propriété aux asperges, au céleri, aux truffes, aux sucreries parfumées, et particulièrement à la vanille.

Ce serait une grande erreur de croire qu'il faut bannir de nos tables les substances qui sont ainsi somnifères ; car les rêves qui en résultent sont en général d'une nature agréable, légère, et prolongent notre existence même pendant le temps où elle paraît suspendue.

Il est des personnes pour qui le sommeil est une vie à part ; une espèce de roman prolongé, c'est-à-dire que leurs songes ont une suite, qu'ils achèvent dans la seconde nuit celui qu'ils avaient commencé la veille, et voient en dormant certaines physionomies qu'ils reconnaissent pour les avoir déjà vues, et que cependant ils n'ont jamais rencontrées dans le monde réel.

Résultat.

98. — L'homme qui a réfléchi sur son existence physique, et qui la conduit d'après les principes que nous développons, celui-là prépare avec sagacité son repos, son sommeil et ses rêves.

Il partage son travail de manière à ne jamais s'excéder ; il le rend plus léger en le variant avec discernement, et rafraîchit son attitude par de courts intervalles de repos, qui le soulagent sans interrompre la continuité, qui est quelquefois un devoir.

Si, pendant le jour, un repos plus long lui est nécessaire, il ne s'y livre jamais que dans l'attitude de session ; il se refuse au sommeil, à moins qu'il n'y soit invinciblement entraîné ; et se garde bien surtout d'en contracter l'habitude.

Quand la nuit a amené l'heure du repos diurnal, il se retire dans une chambre aérée, ne s'entoure point de rideaux qui lui feraient cent fois respirer le même air, et se garde bien de fermer les volets de ses croisées, afin que, toutes les fois que son œil s'entr'ouvrirait, il soit consolé par un reste de lumière.

Il s'étend dans un lit légèrement relevé vers la tête ; son oreiller est de crin, son bonnet de nuit est de toile; son buste n'est point accablé sous le poids des couvertures : mais il a soin que ses pieds soient chaudement couverts.

Il a mangé avec discernement, ne s'est refusé à la bonne ni à l'excellente chère ; il a bu les meilleurs vins, et avec précaution, même les plus fumeux. Au dessert il a plus parlé de galanterie que de politique, et a fait plus de madrigaux que d'épigrammes ; il a pris une tasse de café, si sa constitution s'y prête, et accepté, après quelques instants, une cuillerée d'excellente liqueur, seulement pour parfumer sa bouche. En tout il s'est montré convive aimable, amateur distingué, et n'a cependant outrepassé que de peu la limite du besoin.

En cet état, il se couche content de lui et des autres, ses yeux se ferment : il traverse le crépuscule, et tombe pour quelques heures dans le sommeil absolu.

Bientôt la nature a levé son tribut : l'assimilation a remplacé la perte. Alors des rêves agréables viennent lui donner une exis-

tence mystérieuse; il voit les personnes qu'il aime, retrouve ses occupations favorites, et se transporte aux lieux où il s'est plu.

Enfin il sent le sommeil se dissiper par degrés, et rentre dans la société sans avoir à regretter de temps perdu, parce que, même dans son sommeil, il a joui d'une activité sans fatigue et d'un plaisir sans mélange.

MÉDITATION XXI.

DE L'OBÉSITÉ.

99. — Si j'avais été médecin avec diplôme, j'aurais d'abord fait une monographie de l'obésité; j'aurais ensuite établi mon empire dans ce recoin de la science; et j'aurais eu le double avantage d'avoir pour malades les gens qui se portent le mieux, et d'être journellement assiégé par la plus jolie moitié du genre humain; car avoir une juste portion d'embonpoint, ni trop ni trop peu, est pour les femmes l'étude de toute leur vie.

Ce que je n'ai pas fait, un autre docteur le fera; et s'il est à la fois savant, discret et beau garçon, je lui prédis des succès à miracles.

Exoriare aliquis nostris ex ossibus *hæres!*

En attendant, je vais ouvrir la carrière; car un article sur l'obésité est de rigueur dans un ouvrage qui a pour objet l'homme en tant qu'il se repaît.

J'entends par *obésité* cet état de congestion graisseuse où, sans que l'individu soit malade, les membres augmentent peu à peu en volume, et perdent leur forme et leur harmonie primitives.

Il est une sorte d'obésité qui se borne au ventre; je ne l'ai jamais observée chez les femmes : comme elles ont généralement la fibre plus molle, quand l'obésité les attaque, elle n'e-

pargne rien. J'appelle cette variété *gastrophorie*, et *gastrophores* ceux qui en sont atteints. Je suis même de ce nombre ; mais, quoique porteur d'un ventre assez proéminent, j'ai encore le bas de la jambe sec, et le nerf détaché comme un cheval arabe.

Je n'en ai pas moins toujours regardé mon ventre comme un ennemi redoutable ; je l'ai vaincu et fixé au majestueux ; mais, pour le vaincre, il fallait le combattre : c'est à une lutte de trente ans que je dois ce qu'il y a de bon dans cet essai.

Je commence par un extrait de plus de cinq cents dialogues que j'ai eus autrefois avec mes voisins de table menacés ou affligés de l'obésité.

L'Obèse. — Dieu ! quel pain délicieux ! Où le prenez-vous donc ?

Moi. — Chez M. Limet, rue Richelieu : il est le boulanger de LL. AA. RR. le duc d'Orléans et le prince de Condé ; je l'ai pris parce qu'il est voisin, et je le garde parce que je l'ai proclamé le premier panificateur du monde.

L'Obèse. — J'en prends note ; je mange beaucoup de pain, et avec de pareilles flûtes je me passerais de tout le reste.

Autre Obèse. — Mais que faites-vous donc là ? Vous recueillez le bouillon de votre potage, et vous laissez ce beau riz de la Caroline.

Moi. — C'est un régime particulier que je me suis fait.

L'Obèse. — Mauvais régime ! le riz fait mes délices ainsi que les fécules, les pâtes et autres pareilles : rien ne nourrit mieux, à meilleur marché, et avec moins de peine.

Un Obèse *renforcé*. — Faites-moi, monsieur, le plaisir de me passer les pommes de terre qui sont devant vous. Au train dont on va, j'ai peur de ne pas y être à temps.

Moi. — Monsieur, les voilà à votre portée.

L'Obèse. — Mais vous allez sans doute vous servir ? il y en a assez pour nous deux, et après nous le déluge.

Moi. — Je n'en prendrai pas, je n'estime la pomme de terre que comme préservatif contre la famine ; à cela près, je ne trouve rien de plus éminemment fade.

L'Obèse. — Hérésie gastronomique ! rien n'est meilleur que

les pommes de terre ; j'en mange de toutes les manières ; et s'il en paraît au second service, soit à la lyonnaise, soit au soufflé, je fais ici mes protestations pour la conservation de mes droits.

UNE DAME OBÈSE. — Vous seriez bien bon si vous envoyiez chercher pour moi de ces haricots de Soissons que j'aperçois au bout de la table.

MOI, *après avoir exécuté l'ordre, en chantant tout bas sur un air connu :*

Les Soissonnais sont heureux,
Les haricots sont chez eux.....

L'OBÈSE. — Ne plaisantez pas ; c'est un vrai trésor pour ce pays-là. Paris en tire pour des sommes considérables. Je vous demande grâce aussi pour les petites fèves de marais, qu'on appelle *fèves anglaises :* quand elles sont encore vertes, c'est un manger des dieux.

MOI. — Anathème aux haricots ! anathème aux fèves de marais.:.

L'OBÈSE, *d'un air résolu.* — Je me moque de votre anathème. Ne dirait-on pas que vous êtes à vous seul tout un concile ?

MOI, *à une autre.* — Je vous félicite sur votre belle santé ; il me semble, madame, que vous avez un peu engraissé depuis la dernière fois que j'ai eu l'honneur de vous voir.

L'OBÈSE. — Je le dois probablement à mon nouveau régime.

MOI. — Comment donc ?

L'OBÈSE. — Depuis quelque temps, je déjeune avec une bonne soupe grasse, un bowl comme pour deux, et quelle soupe encore ! la cuiller y tiendrait droite.

MOI, *à une autre.* — Madame, si vos yeux ne me trompent pas, vous accepterez un morceau de cette charlotte ? et je vais l'attaquer en votre faveur.

L'OBÈSE. — Eh bien ! Monsieur, mes yeux vous trompent. J'ai ici deux objets de prédilection, et ils sont tous deux du genre masculin : c'est ce gâteau de riz à côtes dorées, et ce gigantesque biscuit de Savoie ; car vous saurez pour votre règle que je raffole des pâtisseries sucrées.

MOI, *à une autre.* — Pendant qu'on politique là-bas, voulez-

vous, Madame, que j'interroge pour vous cette tourte à la frangipane?

L'Obèse. — Très-volontiers : rien ne me va mieux que la pâtisserie. Nous avons un pâtissier pour locataire; et, entre ma fille et moi, je crois bien que nous absorbons le prix de la location, et peut-être au delà.

Moi, *après avoir regardé la jeune personne.* — Ce régime vous profite à merveille; mademoiselle votre fille est une très-belle personne, armée de toutes pièces.

L'Obèse. — Eh bien, croiriez-vous que ses compagnes lui disent quelquefois qu'elle est trop grasse?

Moi. — C'est peut-être par envie...

L'Obèse. — Cela pourrait bien être. Au surplus, je la marie, et le premier enfant arrangera tout cela.

C'est par des discours semblables que j'éclaircissais une théorie dont j'avais pris les éléments hors de l'espèce humaine, savoir, que la corpulence graisseuse a toujours pour principale cause une diète trop chargée d'éléments féculents et farineux, et que je m'assurais que le même régime est toujours suivi du même effet.

Effectivement, les animaux carnivores ne s'engraissent jamais (voyez les loups, les chacals, les oiseaux de proie, le corbeau, etc.).

Les herbivores s'engraissent peu, du moins tant que l'âge ne ne les a pas réduits au repos; et au contraire ils s'engraissent vite et en tout temps, aussitôt qu'on leur fait manger des pommes de terre, des grains et des farines de toute espèce.

L'obésité ne se trouve jamais ni chez les sauvages ni dans les classes de la société où on travaille pour manger et où on ne mange que pour vivre.

Causes de l'Obésité.

100. — D'après les observations qui précèdent, et dont chacun peut vérifier l'exactitude, il est facile d'assigner les principales causes de l'obésité.

La première est la disposition naturelle de l'individu. Presque

tous les hommes naissent avec certaines prédispositions dont leur physionomie porte l'empreinte. Sur cent personnes qui meurent de la poitrine, quatre-vingt-dix ont les cheveux bruns, le visage long et le nez pointu. Sur cent obèses, quatre-vingt-dix ont le visage court, les yeux ronds et le nez obtus.

Il est donc vrai qu'il existe des personnes prédestinées en quelque sorte pour l'obésité, et dont, toutes choses égales, les puissances digestives élaborent une plus grande quantité de graisse.

Cette vérité physique, dont je suis profondément convaincu, influe d'une manière fâcheuse sur ma manière de voir en certaines occasions.

Quand on rencontre dans la société une petite demoiselle bien vive, bien rosée, au nez fripon, aux formes arrondies, aux mains rondelettes, aux pieds courts et grassouillets, tout le monde est ravi et la trouve charmante : tandis qu'instruit par l'expérience, je jette sur elle des regards postérieurs de dix ans, je vois les ravages que l'obésité aura faits sur ces charmes si frais, et je gémis sur des maux qui n'existent pas encore. Cette compassion anticipée est un sentiment pénible, et fournit une preuve, entre mille autres, que l'homme serait plus malheureux s'il pouvait prévoir l'avenir.

La seconde des principales causes de l'obésité est dans les farines et fécules dont l'homme fait la base de sa nourriture. Nous l'avons déjà dit, tous les animaux qui vivent de farines s'engraissent de gré ou de force ; l'homme suit la loi commune.

La fécule produit plus vite et plus sûrement son effet quand elle est unie au sucre : le sucre et la graisse contiennent l'hydrogène, principe qui leur est commun, l'un et l'autre sont inflammables. Avec cet amalgame, elle est d'autant plus active qu'elle flatte plus le goût et qu'on ne mange guère les entremets sucrés que quand l'appétit naturel est déja satisfait, et qu'il ne reste plus alors que cet autre appétit de luxe qu'on est obligé de solliciter par tout ce que l'art a de plus raffiné et le changement de plus tentatif.

La fécule n'est pas moins incrassante quand elle est charroyée par les boissons, comme dans la bière et autres de la même

espèce. Les peuples qui en boivent habituellement sont aussi ceux où on trouve les ventres les plus merveilleux, et quelques familles parisiennes qui, en 1817, burent de la bière par économie, parce que le vin était fort cher, en ont été récompensées par un embonpoint dont elles ne savent plus que faire.

Suite.

101. — Une double cause d'obésité résulte de la prolongation du sommeil et du défaut d'exercice.

Le corps humain répare beaucoup pendant le sommeil; et dans le même temps il perd peu, puisque l'action musculeuse est suspendue. Il faudrait donc que le superflu acquis fût évaporé par l'exercice; mais, par cela même qu'on dort beaucoup, on limite d'autant le temps où l'on pourrait agir.

Par une autre conséquence, les grands dormeurs se refusent à tout ce qui leur présente jusqu'à l'ombre d'une fatigue; l'excédant de l'assimilation est donc emporté par le torrent de la circulation; il s'y charge, par une opération dont la nature s'est réservé le secret, de quelques centièmes additionnels d'hydrogène, et la graisse se trouve formée, pour être déposée par le même mouvement dans les capsules du tissu cellulaire.

Suite.

102. — Une dernière cause d'obésité consiste dans l'excès du manger et du boire.

On a eu raison de dire qu'un des priviléges de l'espèce humaine est de manger sans avoir faim et de boire sans avoir soif; et, en effet, il ne peut appartenir aux bêtes, car il naît de la réflexion sur le plaisir de la table, et du désir d'en prolonger la durée.

On a trouvé ce double penchant partout où l'on a trouvé des hommes; et on sait que les sauvages mangent avec excès et s'enivrent jusqu'à l'abrutissement toutes les fois qu'ils en trouvent l'occasion.

Quant à nous, citoyens des deux mondes, qui croyons être a

l'apogée de la civilisation, il est certain que nous mangeons trop.

Je ne dis pas cela pour le petit nombre de ceux qui, serrés par l'avarice ou l'impuissance, vivent seuls et à l'écart : les premiers, réjouis de sentir qu'ils amassent; les autres, gémissant de ne pouvoir mieux faire; mais je le dis avec affirmation pour tous ceux qui, circulant autour de nous, sont tour à tour amphitryons ou convives, offrent avec politesse ou acceptent avec complaisance; qui, n'ayant déjà plus de besoin, mangent d'un mets parce qu'il est attrayant, et boivent d'un vin parce qu'il est étranger; je le dis, soit qu'ils siégent chaque jour dans un salon, soit qu'ils fêtent seulement le dimanche et quelquefois le lundi; dans chaque majorité immense, tous mangent et boivent trop, et des poids énormes en comestibles sont chaque jour absorbés sans besoin.

Cette cause, presque toujours présente, agit différemment suivant la constitution des individus; et pour ceux qui ont l'estomac mauvais, elle a pour effet non l'obésité, mais l'indigestion.

Anecdote.

103. — Nous en avons eu sous les yeux un exemple que la moitié de Paris a pu connaître.

M. Lang avait une des maisons les plus brillantes de cette ville; sa table surtout était excellente, mais son estomac était aussi mauvais que sa gourmandise était grande. Il faisait parfaitement les honneurs, et mangeait surtout avec un courage digne d'un meilleur sort.

Tout se passait bien jusqu'au café inclusivement; mais bientôt l'estomac se refusait au travail qu'on lui avait imposé, les douleurs commençaient, et le malheureux gastronome était obligé de se jeter sur un canapé, où il restait jusqu'au lendemain à expier dans de longues angoisses le court plaisir qu'il avait goûté.

Ce qu'il y a de très-remarquable, c'est qu'il ne s'est jamais corrigé; tant qu'il a vécu, il s'est soumis à cette étrange alternative, et les souffrances de la veille n'ont jamais influé sur le repas du lendemain.

Chez les individus qui ont l'estomac actif, l'excès de nutrition agit comme dans l'article précédent. Tout est digéré, et ce qui n'est pas nécessaire pour la réparation du corps se fixe et se tourne en graisse.

Chez les autres, il y a indigestion perpétuelle : les aliments défilent sans faire profit, et ceux qui n'en connaissent pas la cause s'étonnent que tant de bonnes choses ne produisent pas un meilleur résultat.

On doit bien s'apercevoir que je n'épuise point minutieusement la matière; car il est une foule de causes secondaires qui naissent de nos habitudes, de l'état embrassé, de nos manies, de nos plaisirs, qui secondent et activent celles que je viens d'indiquer.

Je lègue tout cela au successeur que j'ai planté en commençant ce chapitre, et me contente de préliber, ce qui est le droit du premier venu en toute matière.

Il y a longtemps que l'intempérance a fixé les regards des observateurs. Les philosophes ont vanté la tempérance; les princes ont fait des lois somptuaires, la religion a moralisé la gourmandise; hélas! on n'en a pas mangé une bouchée de moins, et l'art de trop manger devient chaque jour plus florissant.

Je serai peut-être plus heureux en prenant une route nouvelle, j'exposerai les *inconvénients physiques de l'obésité;* le soin de soi-même (*self-preservation*) sera peut-être plus influent que la morale, plus persuasif que les sermons, plus puissant que les lois, et je crois le beau sexe tout disposé à ouvrir les yeux à la lumière.

Inconvénients de l'Obésité.

104. — L'obésité a une influence fâcheuse sur les deux sexes en ce qu'elle nuit à la force et à la beauté.

Elle nuit à la force, parce qu'en augmentant le poids de la masse à mouvoir, elle n'augmente pas la puissance motrice; elle y nuit encore en gênant la respiration, ce qui rend impossible tout travail qui exige un emploi prolongé de la force musculaire.

L'obésité nuit à la beauté en détruisant l'harmonie de proportion primitivement établie, parce que toutes les parties ne grossissent pas d'une manière égale.

Elle y nuit encore en remplissant des cavités que la nature avait destinées à faire ombre : aussi rien n'est si commun que de rencontrer des physionomies jadis très-piquantes et que l'obésité a rendues à peu près insignifiantes.

Le chef du dernier gouvernement n'avait pas échappé à cette loi. Il avait fort engraissé dans ses dernières campagnes ; de pâle il était devenu blafard, et ses yeux avaient perdu une partie de leur fierté.

L'obésité entraîne avec elle le dégoût pour la danse, la promenade, l'équitation, ou l'inaptitude pour toutes les occupations ou amusements qui exigent un peu d'agilité ou d'adresse.

Elle prédispose aussi à diverses maladies, telles que l'apoplexie, l'hydropisie, les ulcères aux jambes, et rend toutes les autres affections plus difficiles à guérir.

Exemples d'Obésité.

105. — Parmi les héros corpulents, je n'ai gardé le souvenir que de Marius et de Jean Sobieski.

Marius, qui était de petite taille, était devenu aussi large que long, et c'est peut-être cette énormité qui effraya le Cimbre chargé de le tuer.

Quant au roi de Pologne, son obésité pensa lui être funeste, car, étant tombé dans un gros de cavalerie turque devant lequel il fut obligé de fuir, la respiration lui manqua bientôt, et il aurait été infailliblement massacré si quelques-uns de ses aides de camp ne l'avaient soutenu presque évanoui sur son cheval, tandis que d'autres se sacrifiaient généreusement pour arrêter l'ennemi.

Si je ne me trompe, le duc de Vendôme, ce digne fils du grand Henri, était aussi d'une corpulence remarquable. Il mourut dans une auberge, abandonné de tout le monde, et conserva assez de connaissance pour voir le dernier de ses gens arracher le coussin sur lequel il reposait au moment de rendre le dernier soupir.

Les recueils sont pleins d'exemples d'obésité monstrueuse; je les y laisse, pour parler en peu de mots de ceux que j'ai moi-même recueillis.

M. Rameau, mon condisciple, maire de la Chaleur, en Bourgogne, n'avait que cinq pieds deux pouces, et pesait cinq cents.

M. le duc de Luynes, à côté duquel j'ai souvent siégé, était devenu énorme; la graisse avait désorganisé sa belle figure, et il passa les dernières années de sa vie dans une somnolence presque habituelle.

Mais ce que j'ai vu de plus extraordinaire en ce genre était un habitant de New-York, que bien des Français encore existants à Paris peuvent avoir vu dans la rue de Broadway, assis sur un énorme fauteuil dont les jambes auraient pu porter une église.

Edouard avait au moins cinq pieds dix pouces, mesure de France, et comme la graisse l'avait gonflé en tout sens, il avait au moins huit pieds de circonférence. Ses doigts étaient comme ceux de cet empereur romain à qui les colliers de sa femme servaient d'anneaux; ses bras et ses cuisses étaient tubulés, de la grosseur d'un homme de moyenne stature, et il avait les pieds comme un éléphant, couverts par l'augmentation de ses jambes; le poids de la graisse avait entraîné et fait bâiller la paupière inférieure: mais ce qui le rendait hideux à voir, c'était trois mentons en sphéroïdes qui lui pendaient sur la poitrine dans la longueur de plus d'un pied, de sorte que sa figure paraissait être le chapiteau d'une colonne torse.

Dans cet état, Edouard passait sa vie assis près de la fenêtre d'une salle basse qui donnait sur la rue, et buvant de temps en temps un verre d'ale, dont un pitcher de grande capacité était toujours auprès de lui.

Une figure aussi extraordinaire ne pouvait pas manquer d'arrêter les passants; mais il ne fallait pas qu'ils y missent trop de temps, Edouard ne tardait pas à les mettre en fuite, en leur disant d'une voix sépulcrale : « What have you to stare like « wild cats!... Go your way you, lazy body... Be gone you good fort nothing dogs... » (Qu'avez-vous à regarder d'un air effaré, comme des chats sauvages?... Passez votre chemin, paresseux...

Allez-vous-en, chiens de vauriens!) et autres douceurs pareilles.

L'ayant souvent salué par son nom, j'ai quelquefois causé avec lui; il assurait qu'il ne s'ennuyait point, qu'il n'était point malheureux, et que si la mort ne venait point le déranger, il attendrait volontiers ainsi la fin du monde.

De ce qui précède, il résulte que si l'obésité n'est pas une maladie, c'est au moins une indisposition fâcheuse, dans laquelle nous tombons presque toujours par notre faute.

Il en résulte encore que tous doivent désirer de s'en préserver quand ils n'y sont pas parvenus, ou d'en sortir quand ils y sont arrivés; et c'est en leur faveur que nous allons examiner quelles sont les ressources que nous présente la science aidée de l'observation.

MÉDITATION XXII.

TRAITEMENT PRÉSERVATIF OU CURATIF DE L'OBÉSITÉ[1].

106. — Je commence par un fait qui prouve qu'il faut du courage soit pour se préserver, soit pour se guérir de l'obésité

M. Louis Greffulhe, que Sa Majesté honora plus tard du titre de comte, vint me voir un matin, et me dit qu'il avait appris que je m'étais occupé de l'obésité; qu'il en était fortement menacé, et qu'il venait me demander des conseils.

« Monsieur, lui dis-je, n'étant pas docteur à diplôme, je suis

[1] Il y a environ vingt ans que j'avais entrepris un traité *ex professo* sur l'obésité. Mes lecteurs doivent surtout en regretter la préface : elle avait la forme dramatique, et j'y prouvais à un médecin que la fièvre est bien moins dangereuse qu'un procès; car ce dernier, après avoir fait courir, attendre, mentir, pester le plaideur, après l'avoir indéfiniment privé de repos, de joie et d'argent, finissait encore par le rendre malade et le faire mourir de malemort : vérité tout aussi bonne à propager qu'aucune autre.

« maître de vous refuser; cependant je suis à vos ordres, mais « à une condition : c'est que vous donnerez votre parole d'hon- « neur de suivre pendant un mois, avec une exactitude rigou- « reuse, la règle de conduite que je vous donnerai. »

M. Greffulhe fit la promesse exigée, en me prenant la main, et dès le lendemain je lui délivrai mon fetva, dont le premier article était de se peser au commencement et à la fin du traitement, à l'effet d'avoir une base mathématique pour en vérifier le résultat.

A un mois de là, M. Greffulhe revint me voir, et me parla à peu près en ces termes :

« Monsieur, dit-il, j'ai suivi votre prescription comme si ma « vie en avait dépendu, et j'ai vérifié que dans le mois le poids « de mon corps a diminué de trois livres, même un peu plus, « Mais, pour parvenir à ce résultat, j'ai été obligé de faire à « tous mes goûts, à toutes mes habitudes, une telle violence. « en un mot, j'ai tant souffert, qu'en vous faisant tous mes « remercîments de vos bons conseils, je renonce au bien que « put m'en provenir, et m'abandonne pour l'avenir à ce que « la Providence en ordonnera. »

Après cette résolution, que je n'entendis pas sans peine, l'événement fut ce qu'il devait être; M. Greffulhe devint de plus en plus corpulent, fut sujet aux inconvénients de l'extrême obésité, et, à peine âgé de quarante ans, mourut des suites d'une maladie suffocatoire à laquelle il était devenu sujet.

Généralités.

107. — Toute cure de l'obésité doit commencer par ces trois préceptes de théorie absolue : discrétion dans le manger, modération dans le sommeil, exercice à pied ou à cheval.

Ce sont les premières ressources que nous présente la science : cependant j'y compte peu, parce que je connais les hommes et les choses, et que toute prescription qui n'est pas exécutée à la lettre ne peut pas produire d'effet.

Or, 1° il faut beaucoup de caractère pour sortir de table avec appétit; tant que ce besoin dure, un morceau appelle l'autre

avec un attrait irrésistible ; et en général on mange tant qu'on a faim, en dépit des docteurs, et même à l'exemple des docteurs.

2° Proposer à des obèses de se lever matin, c'est leur percer le cœur : ils vous diront que leur santé s'y oppose; que quand ils se sont levés matin, ils ne sont bons à rien toute la journée ; les femmes se plaindront d'avoir les yeux battus ; tous consentiront à veiller tard, mais ils se réserveront de dormir la grasse matinée; et voilà une ressource qui échappe.

3° Monter à cheval est un remède cher, qui ne convient ni à toutes les fortunes, ni à toutes les positions.

Proposez à une jolie obèse de monter à cheval, elle y consentira avec joie, mais à trois conditions : la première, qu'elle aura à la fois un beau cheval, vif et doux; la seconde, qu'elle aura un habit d'amazone frais et coupé dans le dernier goût ; la troisième, qu'elle aura un écuyer d'accompagnement complaisant et beau garçon. Il est assez rare que tout cela se trouve, et on n'équite pas.

L'exercice à pied donne lieu à bien d'autres objections : il est fatigant à mourir, on transpire et on s'expose à une fausse pleurésie; la poussière abîme les bas, les pierres percent les petits souliers, et il n'y a pas moyen de persister. Enfin si, pendant ces diverses tentatives, il survient le plus léger accès de migraine, si un bouton gros comme la tête d'une épingle perce la peau, on le met sur le compte du régime, on l'abandonne, et le docteur enrage.

Ainsi, restant convenu que toute personne qui désire voir diminuer son embonpoint doit manger modérément, peu dormir, et faire autant d'exercice qu'il lui est possible, il faut cependant chercher une autre voie pour arriver au but. Or, il est une méthode infaillible pour empêcher la corpulence de devenir excessive, ou pour la diminuer, quand elle en est venue à ce point. Cette méthode, qui est fondée sur tout ce que la physique et la chimie ont de plus certain, consiste dans un régime diététique approprié à l'effet qu'on veut obtenir.

De toutes les puissances médicales le régime est la première, parce qu'il agit sans cesse, le jour, la nuit, pendant la veille,

pendant le sommeil; que l'effet s'en rafraîchit à chaque repas, et qu'il finit par subjuguer toutes les parties de l'individu. Or, le régime antiobésique est indiqué par la cause la plus commune et la plus active de l'obésité, et puisqu'il est démontré que ce n'est qu'à force de farines et de fécules que les congestions graisseuses se forment, tant chez l'homme que chez les animaux; puisque, à l'égard de ces derniers, cet effet se produit chaque jour sous nos yeux et donne lieu au commerce des animaux engraissés, on peut en déduire, comme conséquence exacte, qu'une abstinence plus ou moins rigide de tout ce qui est farineux ou féculent conduit à la diminution de l'embonpoint.

« O mon Dieu! allez-vous tous vous écrier, lecteurs et lec-
« trices, ô mon Dieu! mais voyez donc comme le professeur
« est barbare! voilà que d'un seul mot il proscrit tout ce que
« nous aimons, ces pains si blancs de Limet, ces biscuits
« d'Achard, ces galettes de..... et tant de bonnes choses qui
« se font avec des farines et du beurre, avec des farines et
« du sucre, avec des farines, du sucre et des œufs! Il ne fait
« grâce ni aux pommes de terre, ni aux macaronis! Aurait-
« on dû s'attendre à cela d'un amateur qui paraissait si
« bon?

« Qu'est-ce que j'entends là? ai-je répondu en prenant ma
« physionomie sévère, que je ne mets qu'une fois l'an; eh bien!
« mangez, engraissez; devenez laids, pesants, asthmatiques, et
« mourez de gras-fondu; je suis là pour en prendre note, et
« vous figurerez dans ma seconde édition... Mais que vois-je?
« une seule phrase vous a vaincus, vous avez peur, et vous
« priez pour suspendre la foudre... Rassurez-vous; je vais
« tracer votre régime, et vous prouver que quelques délices
« vous attendent encore sur cette terre où l'on vit pour manger.

« Vous aimez le pain : eh bien, vous mangerez du pain de
« seigle : l'estimable Cadet de Vaux en a depuis longtemps pré-
« conisé les vertus; il est moins nourrissant, et surtout il est
« moins agréable : ce qui rend le précepte plus facile à remplir.
Car pour être sûr de soi, il faut surtout fuir la tentation.
« Retenez bien ceci, c'est de la morale.

« Vous aimez le potage, avez le à la julienne, aux légumes

« verts, aux choux, aux racines; je vous interdis pain, pâtes et « purées.

« Au premier service tout est à votre usage, à peu d'exceptions « près : comme le riz aux volailles et la croûte de pâtés chauds. « Travaillez, mais soyez circonspects, pour ne pas satisfaire « plus tard un besoin qui n'existera plus.

« Le second service va paraître, et vous aurez besoin de « philosophie. Fuyez les farineux, sous quelque forme qu'ils se « présentent ; ne vous reste-t-il pas le rôti, la salade, les légumes « herbacés ? et puisqu'il faut vous passer quelques sucreries, « préférez la crème au chocolat et les gelées au punch, à l'o- « range et autres pareilles.

« Voilà le dessert. Nouveau danger : mais si jusque-là vous « vous êtes bien conduits, votre sagesse ira toujours croissante. « Défiez-vous des bouts de table (ce sont toujours des brioches « plus ou moins parées) ; ne regardez ni aux biscuits, ni aux « macarons ; il vous reste des fruits de toute espèce, des con- « fitures, et bien des choses que vous saurez choisir si vous « adoptez mes principes.

« Après dîner, je vous ordonne le café, vous permets la li- « queur, et vous conseille le thé et le punch dans l'occasion.

« Au déjeuner, le pain de seigle de rigueur, le chocolat plutôt « que le café. Cependant je permets le café au lait un peu fort, « point d'œufs, tout le reste à volonté. Mais on ne saurait déjeu- « ner de trop bonne heure. Quand on déjeune tard, le dîner vient « avant que la digestion soit faite : on n'en mange pas moins ; et « cette mangerie sans appétit est une cause de l'obésité très- « active, parce qu'elle a lieu souvent. »

Suite du régime.

108. — Jusqu'ici je vous ai tracé, en père tendre et un peu complaisant, les limites d'un régime qui repousse l'obésité qui vous menace : ajoutons-y encore quelques préceptes contre celle qui vous a atteints.

Buvez, chaque été, trente bouteilles d'eau de Seltz, un très-grand verre le matin, deux avant déjeuner, et autant en vous

couchant. Ayez à l'ordinaire des vins blancs, légers et acidules, comme ceux d'Anjou. Fuyez la bière comme la peste, demandez souvent des radis, des artichauts à la poivrade, des asperges, du céleri, des cardons. Parmi les viandes, préférez le veau et la volaille ; du pain, ne mangez que la croûte ; dans le cas douteux, laissez-vous guider par un docteur qui adopte mes principes ; et quel que soit le moment où vous aurez commencé à les suivre, vous serez avant peu frais, jolis, lestes, bien portants et propres à tout.

Après vous avoir ainsi placés sur votre terrain, je dois aussi vous en montrer les écueils, de peur que, emportés par un zèle obésifuge, vous n'outrepassiez le but.

L'écueil que je veux signaler est l'usage habituel des acides que des ignorants conseillent quelquefois, et dont l'expérience a toujours démontré les mauvais effets.

Dangers des Acides.

109. — Il circule parmi les femmes une doctrine funeste, et qui fait périr chaque année bien des jeunes personnes, savoir : que les acides, et surtout le vinaigre, sont des préservatifs contre l'obésité.

Sans doute l'usage continu des acides fait maigrir, mais c'est en détruisant la fraîcheur, la santé et la vie ; et quoique la limonade soit le plus doux d'entre eux, il est peu d'estomacs qui y résistent longtemps.

La vérité que je viens d'énoncer ne saurait être rendue trop publique ; il est peu de mes lecteurs qui ne pussent me fournir quelque observation pour l'appuyer, et dans le nombre je préfère la suivante, qui m'est en quelque sorte personnelle.

En 1776, j'habitais Dijon ; j'y faisais un cours de droit en la Faculté ; un cours de chimie sous M. Guyton de Morveau, pour lors avocat général, et un cours de médecine domestique sous M. Maret, secrétaire perpétuel de l'Académie, et père de M. le duc de Bassano.

J'avais une sympathie d'amitié pour une des plus jolies personnes dont ma mémoire ait conservé le souvenir. Je dis *sympathie d'amitié*, ce qui est rigoureusement vrai et en même

temps bien surprenant, car j'étais alors grandement en fonds pour des affinités bien autrement exigeantes.

Cette amitié, qu'il faut prendre pour ce qu'elle a été et non pour ce qu'elle aurait pu devenir, avait pour caractère une familiarité qui était devenue, dès le premier jour, une confiance qui nous paraissait toute naturelle, et des chuchotements à ne plus finir, dont la maman ne s'alarmait point, parce qu'ils avaient un caractère d'innocence digne des premiers âges. Louise était donc très-jolie, et avait surtout, dans une juste proportion, cet embonpoint classique qui fait le charme des yeux et la gloire des arts d'imitation.

Quoique je ne fusse que son ami, j'étais bien loin d'être aveugle sur les attraits qu'elle laissait voir ou soupçonner, et peut-être ajoutaient-ils, sans que je pusse m'en douter, au chaste sentiment qui m'attachait à elle. Quoi qu'il en soit, un soir que j'avais considéré Louise avec plus d'attention qu'à l'ordinaire : « Chère amie, lui dis-je, vous êtes malade; il me semble que « vous avez maigri. — Oh ! non, me répondit-elle avec un sourire « qui avait quelque chose de mélancolique, je me porte bien; et « si j'ai un peu maigri, je puis, sous ce rapport, perdre un peu « sans m'appauvrir. — Perdre, lui répliquai-je avec feu; vous « n'avez besoin ni de perdre ni d'acquérir : restez comme vous « êtes, charmante à croquer; » et autres phrases pareilles qu'un ami de vingt ans a toujours à commandement.

Depuis cette conversation, j'observai cette jeune fille avec un intérêt mêlé d'inquiétude, et bientôt je vis son teint pâlir; ses joues se creuser, ses appas se flétrir.... Oh ! comme la beauté est une chose fragile et fugitive ! Enfin, je la joignis au bal où elle allait encore comme à l'ordinaire, j'obtins d'elle qu'elle se reposerait pendant deux contredanses; et mettant ce temps à profit, j'en reçus l'aveu que fatiguée des plaisanteries de quelques-unes de ses amies, qui lui annonçaient qu'avant deux ans elle serait aussi grosse que saint Christophe, et aidée par les conseils de quelques autres, elle avait cherché à maigrir, et, dans cette vue, avait bu pendant un mois un verre de vinaigre chaque matin; elle ajouta que jusqu'alors elle n'avait fait à personne confidence de cet essai.

Je frémis à cette confession; je sentis toute l'étendue du danger, et j'en fis part dès le lendemain à la mère de Louise, qui ne fut pas moins alarmée que moi; car elle adorait sa fille. On ne perdit pas de temps; on s'assembla, on consulta, on médicamenta. Peines inutiles! les sources de la vie étaient irrémédiablement attaquées; et au moment où on commençait à soupçonner le danger, il ne restait déjà plus d'espérance.

Ainsi, pour avoir suivi d'imprudents conseils, l'aimable Louise, réduite à l'état affreux qui accompagne le marasme, s'endormit pour toujours, qu'elle avait à peine dix-huit ans.

Elle s'éteignit en jetant des regards douloureux vers un avenir qui ne devait pas exister pour elle; et l'idée d'avoir, quoique involontairement, attenté à sa vie, rendit sa fin plus douloureuse et plus prompte.

C'est la première personne que j'aie vue mourir; car elle rendit le dernier soupir dans mes bras, au moment où, suivant son désir, je la soulevais pour lui faire voir le jour. Huit heures environ après sa mort, sa mère désolée me pria de l'accompagner dans une dernière visite qu'elle voulait faire à ce qui restait de sa fille; et nous observâmes avec surprise que l'ensemble de sa physionomie avait pris quelque chose de radieux et d'extatique qui n'y paraissait point auparavant. Je m'en étonnai : la maman en tira un augure consolateur. Mais ce cas n'est pas rare. Lavater en fait mention dans son *Traité de la physionomie.*

Ceinture antiobésique.

110.— Tout régime antiobésique doit être accompagné d'une précaution que j'avais oubliée, et par laquelle j'aurais dû commencer : elle consiste à porter jour et nuit une ceinture qui contienne le ventre, en le serrant modérément.

Pour en bien sentir la nécessité, il faut considérer que la colonne vertébrale, qui forme une des parois de la caisse intestinale, est ferme et inflexible : d'où il suit que tout l'excédant de poids que les intestins acquièrent au moment où l'obésité les fait dévier de la ligne verticale, s'appuie sur les diverses enveloppes qui composent la peau du ventre, et celles-ci, pouvant se dis-

tendre presque indéfiniment[1], pourraient bien n'avoir pas assez de ressort pour se retraire quand cet effort diminue, si on ne leur donnait pas un aide mécanique qui, ayant son point d'appui sur la colonne dorsale elle-même, devînt son antagoniste et rétablît l'équilibre. Ainsi, cette ceinture produit le double effet d'empêcher le ventre de céder ultérieurement au poids actuel des intestins, et de lui donner la force nécessaire pour se rétrécir quand ce poids diminue. On ne doit jamais la quitter; autrement le bien produit pendant le jour serait détruit par l'abandon de la nuit; mais elle est peu gênante, et on s'y accoutume bien vite.

La ceinture, qui sert aussi de moniteur pour indiquer qu'on est suffisamment repu, doit être faite avec quelque soin, sa pression doit être à la fois modérée et toujours la même, c'est-à-dire qu'elle doit être faite de manière à se resserrer à mesure que l'embonpoint diminue.

On n'est point condamné à la porter toute la vie; on peut la quitter sans inconvénient quand on est revenu au point désiré, et qu'on a demeuré stationnaire pendant quelques semaines. Bien entendu qu'on observera une diète convenable. Il y a au moins six ans que je n'en porte plus.

Du Quinquina.

111. — Il existe une substance que je crois activement antiobésique: plusieurs observations m'ont conduit à le croire; cependant je permets encore de douter, et j'appelle les docteurs à expérimenter.

Cette substance doit être le quinquina.

Dix ou douze personnes de ma connaissance ont eu de longues fièvres intermittentes; quelques-unes se sont guéries par des remèdes de bonne femme, des poudres, etc.; d'autres par l'usage continu du quinquina, qui ne manque jamais son effet.

[1] Mirabeau disait d'un homme excessivement gros, que Dieu ne l'avait créé que pour montrer jusqu'à quel point la peau humaine pouvait s'étendre sans rompre.

Tous les individus de la première catégorie, qui étaient obèses, ont repris leur ancienne corpulence : tous ceux de la seconde sont restés dégagés du superflu de leur embonpoint : ce qui me donne le droit de penser que c'est le quinquina qui a produit ce dernier effet, car il n'y a eu de différence entre eux que le mode de guérison.

La théorie rationnelle ne s'oppose point à cette conséquence ; car, d'une part, le quinquina, élevant toutes les puissances vitales, peut bien donner à la circulation une activité qui trouble et dissipe les gaz destinés à devenir de la graisse ; et, d'autre part, il est prouvé qu'il y a dans le quinquina une partie de tannin qui peut fermer les capsules destinées, dans les cas ordinaires, à recevoir des congestions graisseuses. Il est même probable que ces deux effets concourent et se renforcent l'un l'autre.

C'est d'après ces données, dont chacun peut apprécier la justesse, que je crois pouvoir conseiller l'usage du quinquina à tous ceux qui désirent se débarrasser d'un embonpoint devenu incommode. Ainsi, *dummodò annuerint in omni medicationis genere doctissimi Facultatis professores*, je pense qu'après le premier mois d'un régime approprié, celui ou celle qui désire se dégraisser fera bien de prendre pendant un mois, de deux jours l'un, à sept heures du matin, deux heures avant le déjeuner, un verre de vin blanc sec, dans lequel on aura délayé environ une cuillerée à café de bon quinquina rouge, et qu'on en éprouvera de bons effets. Tels sont les moyens que je propose pour combattre une incommodité aussi fâcheuse que commune. Je les ai accommodés à la faiblesse humaine, modifiée par l'état de société dans lequel nous vivons.

Je me suis pour cela appuyé sur cette vérité expérimentale, que plus un régime est rigoureux, moins il produit d'effet, parce qu'on le suit mal ou qu'on ne le suit pas du tout.

Les grands efforts sont rares ; et si on veut être suivi, il ne faut proposer aux hommes que ce qui leur est facile, et même, quand on le peut, ce qui leur est agréable.

MÉDITATION XXIII.

DE LA MAIGREUR.

Définition.

112. — La maigreur est l'état d'un individu dont la chair musculaire, n'étant pas renflée par la graisse, laisse apercevoir les formes et les angles de la partie osseuse.

Espèces.

Il y a deux sortes de maigreur : la première est celle qui, étant le résultat de la disposition primitive du corps, est accompagnée de la santé et de l'exercice complet de toutes les fonctions organiques; la seconde est celle qui, ayant pour cause la faiblesse de certains organes ou l'action défectueuse de quelques autres, donne à celui qui en est atteint une apparence misérable et chétive. J'ai connu une jeune femme de taille moyenne qui ne pesait que soixante-cinq livres.

Effets de la Maigreur.

113. — La maigreur n'est pas un grand désavantage pour les hommes; ils n'en ont pas moins de vigueur, et sont beaucoup plus dispos. Le père de la jeune dame dont je viens de faire mention, quoique tout aussi maigre qu'elle, était assez fort pour prendre avec les dents une chaise pesante, et la jeter derrière lui en la faisant passer par-dessus sa tête.

Mais elle est un malheur effroyable pour les femmes : car pour elles la beauté est plus que la vie, et la beauté consiste surtout dans la rondeur des formes et la courbure gracieuse des lignes. La toilette la plus recherchée, la couturière la plus sublime, ne peuvent masquer certaines absences ni dissimuler certains an-

gles ; et on dit assez communément que, à chaque épingle qu'elle ôte, une femme maigre, quelque belle qu'elle paraisse, perd quelque chose de ses charmes.

Avec les chétives il n'y a pas de remède, ou plutôt il faut que la Faculté s'en mêle, et le régime peut être si long que la guérison arrivera bien tard.

Mais pour les femmes qui sont nées maigres et qui ont l'estomac bon, nous ne voyons pas qu'elles puissent être plus difficiles à engraisser que les poulardes; et s'il faut y mettre un peu plus de temps, c'est que les femmes ont l'estomac comparativement plus petit, et ne peuvent pas être soumises à un régime rigoureux et ponctuellement exécuté comme ces animaux dévoués.

Cette comparaison est la plus douce que j'aie pu trouver; il m'en fallait une, et les dames la pardonneront, à cause des intentions louables dans lesquelles le chapitre est médité.

Prédestination naturelle.

114. — La nature, variée dans ses œuvres, a des moules pour la maigreur comme pour l'obésité.

Les personnes destinées à être maigres sont construites dans un système allongé. Elles ont les mains et les pieds menus, les jambes grêles, la région du coccyx peu étoffée, les côtes apparentes, le nez aquilin, les yeux en amande, la bouche grande, le menton pointu et les cheveux bruns.

Tel est le type général : quelques parties du corps peuvent y échapper; mais cela arrive rarement.

On voit quelquefois des personnes maigres qui mangent beaucoup. Toutes celles que j'ai pu interroger m'ont avoué qu'elles digéraient mal, qu'elles..... et voilà pourquoi elles restent dans le même état.

Les chétifs sont de tous les poils et de toutes les formes. On les distingue en ce qu'ils n'ont rien de saillant, ni dans les traits ni dans la tournure; qu'ils ont les yeux morts, les lèvres pâles, et que la combinaison de leurs traits indique l'inénergie, la faiblesse, quelque chose qui ressemble à la souffrance. On pour-

rait presque dire d'eux qu'ils ont l'air de n'être pas finis, et que chez eux le flambeau de la vie n'est pas encore tout à fait allumé.

Régime incrassant.

115. — Toute femme maigre désire engraisser : c'est un vœu que nous avons recueilli mille fois; c'est donc pour rendre un dernier hommage à ce sexe tout-puissant que nous allons chercher à remplacer par des formes réelles ces appas de soie ou de coton qu'on voit exposés avec profusion dans les magasins de nouveautés, au grand scandale des sévères, qui passent tout effarouchés, et se détournent de ces chimères avec autant et plus de soin que si la réalité se présentait à leurs yeux.

Tout le secret pour acquérir de l'embonpoint consiste dans un régime convenable : il ne faut que manger et choisir ses aliments.

Avec ce régime, les prescriptions positives relativement au repos et au sommeil deviennent à peu près indifférentes, et on n'en arrive pas moins au but qu'on se propose. Car si vous ne faites pas d'exercice, cela vous disposera à engraisser; si vous en faites, vous engraisserez encore, car vous mangerez davantage; et quand l'appétit est savamment satisfait, non-seulement on répare, mais encore on acquiert quand on a besoin d'acquérir.

Si vous dormez beaucoup, le sommeil est incrassant; si vous dormez peu, votre digestion ira plus vite, et vous mangerez davantage.

Il ne sagit donc que d'indiquer la manière dont doivent toujours se nourrir ceux qui désirent arrondir leurs formes; et cette tâche ne peut être difficile, après les divers principes que nous avons déjà établis.

Pour résoudre le problème, il faut présenter à l'estomac des aliments qui l'occupent sans le fatiguer, et aux puissances assimilatives des matériaux qu'elles puissent tourner en graisse.

Essayons de tracer la journée alimentaire d'un sylphe ou d'une sylphide à qui l'envie aura pris de se matérialiser.

Règle générale. On mangera beaucoup de pain frais et fait dans la journée; on se gardera bien d'en écarter la mie.

On prendra avant huit heures du matin, et au lit, s'il le faut, un potage au pain ou aux pâtes, pas trop copieux, afin qu'il passe vite, ou, si on veut, une tasse de bon chocolat.

A onze heures, on déjeunera avec des œufs frais, brouillés ou sur le plat, des petits pâtés, des côtelettes, et ce qu'on voudra ; l'essentiel est qu'il y ait des œufs. La tasse de café ne nuira pas.

L'heure du dîner aura été réglée de manière que le déjeuner ait passé avant qu'on se mette à table ; car nous avons coutume de dire que quand l'ingestion d'un repas empiète sur la digestion du précédent, il y a malversation.

Après le déjeuner, on fera un peu d'exercice : les hommes, si l'état qu'ils ont embrassé le permet, car le devoir avant tout ; les dames iront au bois de Boulogne, aux Tuileries, chez leur couturière, chez leur marchande de modes, dans les magasins de nouveautés, et chez leurs amies pour causer de ce qu'elles auront vu. Nous tenons pour certain qu'une pareille causerie est éminemment médicamenteuse, par le grand contentement qui l'accompagne.

A dîner, potage, viande et poisson à volonté ; mais on joindra les mets au riz, les macaronis, les pâtisseries sucrées, les crèmes douces, les charlottes, etc.

Au dessert, les biscuits de Savoie, babas et autres préparations qui réunissent les fécules, les œufs et le sucre.

Ce régime, quoique circonscrit en apparence, est cependant susceptible d'une grande variété ; il admet tout le règne animal ; et on aura grand soin de changer l'espèce, l'apprêt et l'assaisonnement des divers mets farineux dont on fera usage et qu'on relèvera par tous les moyens connus, afin de prévenir le dégoût, qui opposerait un obstacle invincible à toute amélioration ultérieure.

On boira de la bière par préférence, sinon des vins de Bordeaux, ou du midi de la France.

On fuira les acides, excepté la salade, qui réjouit le cœur. On sucrera les fruits qui en sont susceptibles, on ne prendra pas de bains trop froids ; on tâchera de respirer de temps en temps l'air pur de la campagne ; on mangera beaucoup de raisin dans la saison ; on ne s'exténuera pas au bal à force de danser.

On se couchera vers onze heures dans les jours ordinaires, et pas plus tard qu'une heure du matin dans les *extrà*. En suivant ce régime avec exactitude et courage, on aura bientôt réparé les distractions de la nature ; la santé gagnera autant que la beauté; la volupté fera son profit de l'un et de l'autre, et des accents de reconnaissance retentiront agréablement à l'oreille du professeur.

On engraisse les moutons, les veaux, les bœufs, la volaille, les carpes, les écrevisses, les huîtres; d'où je déduis la maxime générale : *Tout ce qui mange peut s'engraisser, pourvu que les aliments soient bien et convenablement choisis.*

MÉDITATION XXIV.

DU JEUNE.

Définition.

116. — Le jeûne est une abstinence volontaire d'aliments dans un but moral ou religieux.

Quoique le jeûne soit contraire à un de nos penchants, ou plutôt de nos besoins les plus habituels, il est cependant de la plus haute antiquité.

Origine du Jeûne.

Voici comment les auteurs en expliquent l'établissement.

Dans les afflictions particulières, disent-ils, un père, une mère, un enfant chéri, venant à mourir dans une famille, toute la maison était en deuil : on le pleurait, on lavait son corps, on l'embaumait, on lui faisait des obsèques conformes à son rang. Dans ces occasions, on ne songeait guère à manger ; on jeûnait sans s'en apercevoir.

De même, dans les désolations publiques, quand on était affligé d'une sécheresse extraordinaire, de pluies excessives, de

guerres cruelles, de maladies contagieuses, en un mot, de ces fléaux où la force et l'industrie ne peuvent rien, on s'abandonnait aux larmes, on imputait toutes ces désolations à la colère des dieux; on s'humiliait devant eux, on leur offrait les mortifications de l'abstinence. Les malheurs cessaient, on se persuada qu'il fallait en attribuer la cause aux larmes et au jeûne, et on continua d'y avoir recours dans des conjonctures semblables.

Ainsi, les hommes affligés de calamités publiques ou particulières se sont livrés à la tristesse, et ont négligé de prendre de la nourriture; ensuite ils ont regardé cette abstinence volontaire comme un acte de religion.

Ils ont cru qu'en macérant leur corps quand leur âme était désolée, ils pouvaient émouvoir la miséricorde des dieux; et cette idée, saisissant tous les peuples, leur a inspiré le deuil, les vœux, les prières, les mortifications et l'abstinence.

Enfin, Jésus-Christ étant venu sur la terre a sanctifié le jeûne, et toutes les sectes chrétiennes l'ont adopté avec plus ou moins de mortifications.

Comment on jeûnait.

117. — Cette pratique du jeûne, je suis forcé de le dire, est singulièrement tombée en désuétude; et, soit pour l'édification des mécréants, soit pour leur conversion, je me plais à raconter comment nous faisions vers le milieu du dix-huitième siècle.

En temps ordinaire, nous déjeunions avant neuf heures avec du pain, du fromage, des fruits, quelquefois du pâté et de la viande froide.

Entre midi et une heure, nous dînions avec le potage et le pot-au-feu officiels, plus ou moins bien accompagnés, suivant les fortunes et les occurrences.

Vers quatre heures on goûtait : ce repas était léger, et spécialement destiné aux enfants et à ceux qui se piquaient de suivre les usages des temps passés.

Mais il y avait des goûters *soupaloires*, qui commençaient à cinq heures et duraient indéfiniment; ces repas étaient ordinai-

rement fort gais, et les dames s'en accommodaient à merveille; elles s'en donnaient même quelquefois entre elles, d'où les hommes étaient exclus.

Je trouve dans mes mémoires secrets qu'il y avait là force médisances et cancans.

Vers huit heures, on soupait avec entrée, rôti, entremets, salade et dessert : on faisait une partie, et l'on allait se coucher. Il y a toujours eu à Paris des soupers d'un ordre plus relevé, et qui commençaient après le spectacle. Ils se composaient, suivant les circonstances, de jolies femmes, d'actrices à la mode, d'impures élégantes, de grands seigneurs, de financiers, de libertins et de beaux esprits.

Là, on contait l'aventure du jour, on chantait la chanson nouvelle; on parlait politique, littérature, spectacles, et surtout on faisait l'amour.

Voyons maintenant ce qu'on faisait les jours de jeûne.

On faisait maigre, on ne déjeunait point, et par cela même on avait plus d'appétit qu'à l'ordinaire.

L'heure venue, on dînait tant qu'on pouvait; mais le poisson et les légumes passent vite; avant cinq heures on mourait de faim, on regardait sa montre, on attendait, et on enrageait tout en faisant son salut.

Vers huit heurs, on trouvait, non un bon souper, mais la collation, mot venu du *cloître*, parce que, vers la fin du jour, les moines s'assemblaient pour faire des conférences sur les Pères de l'Église, après quoi on leur permettait un verre de vin.

A la collation, on ne pouvait servir ni beurre, ni œufs, ni rien de ce qui avait eu vie. Il fallait donc se contenter de salade, de confitures, de fruits; mets, hélas! bien peu consistants, si on les compare aux appétits qu'on avait en ce temps-là; mais on prenait patience pour l'amour du ciel, on allait se coucher, et tout le long du carême on recommençait.

Quant à ceux qui faisaient les petits soupers dont j'ai fait mention, on m'a assuré qu'ils ne jeûnaient pas et n'ont jamais jeûné.

Le chef-d'œuvre de la cuisine de ces temps anciens était une collation rigoureusement apostolique, et qui cependant eût l'air d'un bon souper.

La science était venue à bout de résoudre ce problème au moyen de la tolérance du poisson au bleu, des coulis de racines et de la pâtisserie à l'huile.

L'observance exacte du carême donnait lieu à un plaisir qui nous est inconnu, celui de se *décarêmer* en déjeunant le jour de Pâques.

En y regardant de près, les éléments de nos plaisirs sont la difficulté, la privation, le désir de la jouissance. Tout cela se rencontrait dans l'acte qui rompait l'abstinence; j'ai vu deux de mes grands-oncles, gens sages et braves, se pâmer d'aise au moment où, le jour de Pâques, ils voyaient entamer un jambon ou éventrer un pâté. Maintenant, race dégénérée que nous sommes! nous ne suffirions pas à de si puissantes sensations.

Origine du relâchement.

118. — J'ai vu naître le relâchement; il est venu par nuances insensibles.

Les jeunes gens jusqu'à un certain âge n'étaient pas astreints au jeûne; et les femmes enceintes, ou qui croyaient l'être, en étaient exemptées par leur position, et déjà on servait pour eux du gras et un souper qui tentait violemment les jeûneurs.

Ensuite, les gens faits vinrent à s'apercevoir que le jeûne les irritait, leur donnait mal à la tête, les empêchait de dormir. On mit ensuite sur le compte du jeûne tous les petits accidents qui assiégent l'homme à l'époque du printemps, tels que les éruptions vernales, les éblouissements, les saignements de nez, et autres symptômes d'effervescence qui signalent le renouvellement de la nature. De sorte que l'un ne jeûnait pas parce qu'il se croyait malade, l'autre parce qu'il l'avait été, et un troisième parce qu'il craignait de le devenir; d'où il arrivait que le maigre et les collations devenaient tous les jours plus rares.

Ce n'est pas tout : quelques hivers furent assez rudes pour qu'on craignît de manquer de racines; et la puissance ecclésiastique elle-même se relâcha officiellement de sa rigueur, pendant que les maîtres se plaignaient du surcroît de dépenses que leur causait le régime du maigre, que quelques-uns disaient que Dieu ne

voulait pas qu'on exposât sa santé, et que les gens de peu de foi ajoutaient qu'on ne prenait pas le paradis par la famine.

Cependant le devoir restait inconnu, et presque toujours on demandait aux pasteurs des permissions qu'ils refusaient rarement, en ajoutant toutefois la condition de faire quelques aumônes pour remplacer l'abstinence.

Enfin la Révolution vint, qui, remplissant tous les cœurs de soins, de craintes et d'intérêts d'une autre nature, fit qu'on n'eut ni le temps ni l'occasion de recourir à des prêtres, dont les uns étaient poursuivis comme ennemis de l'État, ce qui ne les empêchait pas de traiter les autres de schismatiques.

A cette cause, qui heureusement ne subsiste plus, il s'en est joint une autre non moins influente. L'heure de nos repas a totalement changé : nous ne mangeons plus ni aussi souvent, ni aux mêmes heures que nos ancêtres, et le jeûne aurait besoin d'une organisation nouvelle.

Cela est si vrai, que quoique je ne fréquente que des gens réglés, sages, et même assez croyants, je ne crois pas, en vingt-cinq ans, avoir trouvé, *hors de chez moi*, dix repas maigres et une seule collation.

Bien des gens pourraient se trouver fort embarrassés en pareil cas; mais je sais que saint Paul l'a prévu, et je reste à l'abri sous sa protection.

Au reste on se tromperait fort, si on croyait que l'intempérance a gagné à ce nouvel ordre de choses.

Le nombre des repas a diminué de près de moitié. L'ivrognerie a disparu pour se réfugier, en de certains jours, dans les dernières classes de la société. On ne fait plus d'orgies : un homme crapuleux serait honni. Plus du tiers de Paris ne se permet, le matin, qu'une légère collation; et si quelques-uns se livrent aux douceurs d'une gourmandise délicate et recherchée, je ne vois pas trop comment on pourrait leur en faire le reproche, car nous avons vu ailleurs que tout le monde y gagne, et que personne n'y perd.

Ne finissons pas ce chapitre sans observer la nouvelle direction qu'ont prise les goûts des peuples.

Chaque jour des milliers d'hommes passent au spectacle ou

au café la soirée, que quarante ans plus tôt ils auraient passée au cabaret.

Sans doute l'économie ne gagne rien à ce nouvel arrangement; mais il très-avantageux sous le rapport des mœurs. Les mœurs s'adoucissent au spectacle; on s'instruit au café par la lecture des journaux; et on échappe certainement aux querelles, aux maladies et à l'abrutissement, qui sont les suites infaillibles de la fréquentation des cabarets.

MÉDITATION XXV.

DE L'ÉPUISEMENT.

119. — On entend par épuisement un état de faiblesse, de langueur et d'accablement causé par des circonstances antécédentes, et qui rend plus difficile l'exercice des fonctions vitales. On peut, en n'y comprenant pas l'épuisement causé par la privation des aliments, en compter trois espèces.

L'épuisement causé par la fatigue musculaire, l'épuisement causé par les travaux de l'esprit, et l'épuisement causé par les excès génésiques.

Un remède commun aux trois espèces d'épuisement est la cessation immédiate des actes qui ont amené cet état, sinon maladif, du moins très-voisin de la maladie.

Traitement.

120. — Après ce préliminaire indispensable, la gastronomie est là, toujours prête à présenter des ressources.

A l'homme excédé par l'exercice trop prolongé de ses forces musculaires elle offre un bon potage, du vin généreux, de la viande faite et le sommeil.

Au savant qui s'est laissé entraîner par les charmes de son

sujet, un exercice au grand air pour rafraîchir son cerveau, le bain pour détendre ses fibres irritées, la volaille, les légumes herbacés et le repos.

Enfin nous apprendrons, par l'observation suivante, ce qu'elle peut faire pour celui qui oublie que la volupté a ses limites et le plaisir ses dangers.

Cure opérée par le Professeur.

121. — J'allai un jour faire visite à un de mes meilleurs amis (M. Rubat); on me dit qu'il était malade, et effectivement je le trouvai en robe de chambre auprès de son feu, et en attitude d'affaissement.

Sa physionomie m'effraya : il avait le visage pâle, les yeux brillants, et sa lèvre tombait de manière à laisser voir les dents de la mâchoire inférieure, ce qui avait quelque chose de hideux.

Je m'enquis avec intérêt de la cause de ce changement subit; il hésita, je le pressai, et après quelque résistance : « Mon ami, « dit-il en rougissant, tu sais que ma femme est jalouse, et que « cette manie m'a fait passer bien des mauvais moments. Depuis « quelques jours, il lui en a pris une crise effroyable, et c'est « en voulant lui prouver qu'elle n'a rien perdu de mon affection « et qu'il ne se fait à son préjudice aucune dérivation du tribut « conjugal, que je me suis mis en cet état. — Tu as donc oublié, « lui dis-je, et que tu as quarante-cinq ans, et que la jalousie est « un mal sans remède? Ne sais-tu pas *furens quid femina pos-* « *sit?* » Je tins encore quelques autres propos peu galants, car j'étais en colère.

« Voyons, au surplus, continuai-je : ton pouls est petit, dur, « concentré; que vas-tu faire? — Le docteur, me dit-il, sort « d'ici; il a pensé que j'avais une fièvre nerveuse, et a ordonné « une saignée pour laquelle il doit incessamment envoyer le chi- « rurgien. — Le chirurgien! m'écriai-je, garde-t'en bien, ou tu « es mort; chasse-le comme un meurtrier, et dis-lui que je me « suis emparé de toi corps et âme. Au surplus, ton médecin con- « naît-il la cause occasionnelle de ton mal? — Hélas! non, une « mauvaise honte m'a empêché de lui faire une confession en-

« tière. — Eh bien, il faut le prier de passer chez toi. Je vais te « faire une potion appropriée à ton état, en attendant prends « ceci. » Je lui présentai un verre d'eau saturée de sucre, qu'il avala avec la confiance d'Alexandre et la foi du charbonnier.

Alors je le quittai et courus chez moi pour y mixtionner, fonctionner et élaborer un magister réparateur qu'on trouvera dans les *Variétés*[1], avec les divers modes que j'adoptai pour me hâter; car, en pareil cas, quelques heures de retard peuvent donner lieu à des accidents irréparables.

Je revins bientôt armé de ma potion, et déjà je trouvai du mieux; la couleur reparaissait aux joues, l'œil était détendu; mais la lèvre pendait toujours avec une effrayante difformité.

Le médecin ne tarda pas à reparaître; je l'instruisis de ce que j'avais fait, et le malade fit ses aveux. Son front doctoral prit d'abord un aspect sévère; mais bientôt nous regardant avec un air où il y avait un peu d'ironie : « Vous ne devez pas être « étonné, dit-il à mon ami, que je n'aie pas deviné une maladie « qui ne convient ni à votre âge ni à votre état, et il y a de votre « part trop de modestie à en cacher la cause, qui ne pouvait que « vous faire honneur. J'ai encore à vous gronder de ce que vous « m'avez exposé à une erreur qui aurait pu vous être funeste. « Au surplus, mon confrère, ajouta-t-il en me faisant un salut « que je lui rendis avec usure, vous a indiqué la bonne route; « prenez son potage, quel que soit le nom qu'il y donne, et « si la fièvre vous quitte, comme je le crois, déjeunez demain « avec une tasse de chocolat dans laquelle vous ferez délayer « deux jaunes d'œufs frais. »

A ces mots il prit sa canne, son chapeau et nous quitta, nous laissant fort tentés de nous égayer à ses dépens.

Bientot je fis prendre à mon malade une forte tasse de mon élixir de vie; il le but avec avidité, et voulait redoubler; mais j'exigeai un ajournement de deux heures, et je lui servis une seconde dose avant de me retirer.

Le lendemain il était sans fièvre et presque bien portant; il déjeuna suivant l'ordonnance, continua la potion, et put vaquer

[1] Voyez n° 10.

dès le surlendemain à ses occupations ordinaires, mais la lèvre rebelle ne se releva qu'après le troisième jour.

Peu de temps après, l'affaire transpira, et toutes les dames en chuchotaient entre elles.

Quelques-unes admiraient mon ami, presque toutes le plaignaient, et le professeur gastronome fut glorifié.

MÉDITATION XXVI.

DE LA MORT.

Omnia mors poscit; lex est, non pœna, perire.

122. — Le Créateur a imposé à l'homme six grandes et principales nécessités, qui sont : la naissance, l'action, le manger, le sommeil, la reproduction et la mort.

La mort est l'interruption absolue des relations sensuelles et l'anéantissement absolu des forces vitales, qui abandonnent le corps aux lois de la décomposition.

Ces diverses nécessités sont toutes accompagnées et adoucies par quelques sensations de plaisir, et la mort elle-même n'est pas sans charmes quand elle est naturelle, c'est-à-dire quand le corps a parcouru les diverses phases de croissance, de virilité, de vieillesse et de décrépitude auxquelles il est destiné.

Si je n'avais pas résolu de ne faire ici qu'un très-court chapitre, j'appellerais à mon aide les médecins qui ont observé par quelles nuances insensibles les corps animés passent à l'état de matière inerte. Je citerais des philosophes, des rois, des littérateurs, qui, sur les bornes de l'éternité, loin d'être en proie à la douleur, avaient des pensées aimables et les ornaient du charme de la poésie. Je rappellerais cette réponse de Fontenelle mourant, qui, interrogé sur ce qu'il sentait, répondit : « Rien autre chose qu'une difficulté de vivre. » Mais je préfère n'annoncer que ma conviction, fondée non-seulement sur l'analogie, mais encore

sur plusieurs observations que je crois bien faites, et dont voici la dernière :

J'avais une grand'tante âgée de quatre-vingt-treize ans, qui se mourait. Quoique gardant le lit depuis quelque temps, elle avait conservé toutes ses facultés, et on ne s'était aperçu de son état qu'à la diminution de son appétit et à l'affaiblissement de sa voix.

Elle m'avait toujours montré beaucoup d'amitié, et j'étais auprès de son lit, prêt à la servir avec tendresse, ce qui ne m'empêchait pas de l'observer avec cet œil philosophique que j'ai toujours porté sur tout ce qui m'environne.

« Es-tu là, mon neveu ? me dit-elle d'une voix à peine arti-« culée. — Oui, ma tante ; je suis à vos ordres, et je crois que « vous feriez bien de prendre un peu de bon vin vieux. — Donne, « mon ami ; le liquide va toujours en bas. » Je me hâtai : et la soulevant doucement, je lui fis avaler un demi-verre de bon vin. Elle se ranima à l'instant ; et tournant sur moi des yeux qui avaient été fort beaux : « Grand merci, me dit-elle, de ce dernier « service ; si jamais tu viens à mon âge, tu verras que la mort « devient un besoin tout comme le sommeil. »

Ce furent ses dernières paroles, et une demi-heure après elle s'était endormie pour toujours.

Le docteur Richerand a décrit avec tant de vérité et de philosophie les dernières dégradations du corps humain et les derniers moments de l'individu, que mes lecteurs me sauront gré de leur faire connaître le passage suivant :

« Voici l'ordre dans lequel les facultés intellectuelles cessent « et se décomposent. La raison, cet attribut dont l'homme se « prétend le possesseur exclusif, l'abandonne la première. Il perd « d'abord la puissance d'associer des jugements, et bientôt après « celle de comparer, d'assembler, de combiner, de joindre « ensemble plusieurs idées pour prononcer sur leurs rapports. « On dit alors que le malade perd la tête, qu'il déraisonne, « qu'il est en délire. Celui-ci roule ordinairement sur les idées « les plus familières à l'individu ; la passion dominante s'y fait « aisément reconnaître : l'avare tient sur ses trésors enfouis les « propos les plus indiscrets ; tel autre meurt assiégé de religieuses

« terreurs. Souvenirs délicieux de la patrie absente, vous « vous réveillez alors avec vos charmes et toute votre énergie.

« Après le raisonnement et le jugement, c'est la faculté « d'associer des idées qui se trouve frappée de la destruction « successive. Ceci arrive dans l'état connu sous le nom de *défail-* « *lance*, comme je l'ai éprouvé sur moi-même. Je causais avec « un de mes amis, lorsque j'éprouvai une difficulté insurmon- « table à joindre deux idées sur la ressemblance desquelles je « voulais former un jugement; cependant la syncope n'était pas « complète; je conservais encore la mémoire et la faculté de « sentir; j'entendais distinctement les personnes qui étaient « autour de moi dire : *Il s'évanouit*, et s'agiter pour me faire « sortir de cet état, *qui n'était pas sans quelque douceur.*

« La mémoire s'éteint ensuite. Le malade, qui dans son délire « reconnaissait encore ceux qui l'approchaient, méconnaît enfin « ses proches, puis ceux avec lesquels il vivait dans une grande « intimité. Enfin il cesse de sentir, mais les sens s'éteignent « dans un ordre successif et déterminé : le goût et l'odorat ne « donnent plus aucun signe de leur existence; les yeux se cou- « vrent d'un nuage terne et prennent une expression sinistre; « l'oreille est encore sensible aux sons et au bruit. Voilà pour- « quoi sans doute les anciens, pour s'assurer de la réalité de la « mort, étaient dans l'usage de pousser de grands cris aux « oreilles du défunt. Le mourant ne flaire, ne goûte, ne voit « et n'entend plus. Il lui reste la sensation du toucher, il s'agite « dans sa couche, promène ses bras au dehors, change à chaque « instant de posture, il exerce, comme nous l'avons déjà dit, « des mouvements analogues à ceux du fœtus qui remue dans « le sein de sa mère. La mort qui va le frapper ne peut lui ins- « pirer aucune frayeur, car il n'a plus d'idées, et il finit de vivre « comme il avait commencé, sans en avoir la conscience. » (RICHERAND, *Nouveaux éléments de physiologie*, neuvième édition, tome II, page 600.)

MÉDITATION XXVII.

HISTOIRE PHILOSOPHIQUE DE LA CUISINE.

123. — La cuisine est le plus ancien des arts, car Adam naquit à jeun, et le nouveau-né à peine entré dans ce monde pousse des cris qui ne se calment que sur le sein de sa nourrice.

C'est aussi de tous les arts celui qui nous a rendu le service le plus important pour la vie civile; car ce sont les besoins de la cuisine qui nous ont appris à appliquer le feu, et c'est par le feu que l'homme a dompté la nature.

Quand on voit les choses d'en haut, on peut compter jusqu'à trois espèces de *cuisine :*

La première, qui s'occupe de la préparation des aliments, a conservé le nom primitif;

La seconde s'occupe à les analyser et à en vérifier les éléments : on est convenu de l'appeler *chimie;*

Et la troisième, qu'on peut appeler cuisine de réparation, est plus connue sous le nom de *pharmacie.*

Si elles diffèrent par le but, elles se tiennent par l'application du feu, par l'usage des fourneaux et par l'emploi des mêmes vases.

Ainsi le même morceau de bœuf que le cuisinier convertit en potage et en bouilli, le chimiste s'en empare pour savoir en combien de sortes de corps il est résoluble et le pharmacien nous le fait violemment sortir du corps, si par hasard il y cause une indigestion.

Ordre d'alimentation.

124. — L'homme est un animal omnivore; il a des dents incisives pour diviser les fruits, des dents molaires pour broyer les graines, et des dents canines pour déchirer les chairs : sur

quoi on a remarqué que plus l'homme est rapproché de l'état sauvage, plus les dents canines sont fortes et faciles à distinguer.

Il est extrêmement probable que l'espèce fut longtemps frugivore, et elle y fut réduite par la nécessité; car l'homme est le plus lourd des animaux de l'ancien monde, et ses moyens d'attaque sont très-bornés tant qu'il n'est pas armé. Mais l'instinct de perfectionnement attaché à sa nature ne tarda pas à se développer : le sentiment même de sa faiblesse le porta à chercher à se faire des armes; il y fut poussé aussi par l'instinct carnivore, annoncé par ses dents canines; et dès qu'il fut armé, il fit sa proie et sa nourriture de tous les animaux dont il était environné.

Cet instinct de destruction subsiste encore : les enfants ne manquent presque jamais de tuer les petits animaux qu'on leur abandonne; ils les mangeraient s'ils avaient faim.

Il n'est point étonnant que l'homme ait désiré se nourrir de chair; il a l'estomac trop petit, et les fruits ont trop peu de substances animalisables pour suffire pleinement à sa restauration; il pourrait se nourrir mieux de légumes; mais ce régime suppose des arts qui n'ont pu venir qu'à la suite des siècles.

Les premières armes durent être des branches d'arbres, et plus tard on eut des arcs et des flèches.

Il est très-digne de remarque que partout où on a trouvé l'homme, sous tous les climats, à toutes les latitudes, on l'a toujours trouvé armé d'arcs et de flèches. Cette uniformité est difficile à expliquer. On ne voit pas comment la même série d'idées s'est présentée à des individus soumis à des circonstances si différentes; elle doit provenir d'une cause qui s'est cachée derrière le rideau des âges.

La chair crue n'a qu'un inconvénient, c'est de s'attacher aux dents par sa viscosité; à cela près, elle n'est point désagréable au goût. Assaisonnée d'un peu de sel, elle se digère très-bien, et doit être plus nourrissante que toute autre.

« *Mein God*, me disait, en 1815, un capitaine de Croates à « qui je donnais à dîner, il ne faut pas tant d'apprêts pour « faire bonne chère. Quand nous sommes en campagne et que « nous avons faim, nous abattons la première bête qui nous

« tombe sous la main; nous en coupons un morceau bien « charnu, nous le saupoudrons d'un peu de sel, que nous avons « toujours dans la *sabre tasche* [1]; nous le mettons sous la selle, « sur le dos du cheval; nous donnons un temps de galop, et « (faisant le mouvement d'un homme qui déchire à belles dents) « *gnian, gnian, gnian*, nous nous régalons comme des « princes. »

Quand les chasseurs du Dauphiné vont à la chasse dans le mois de septembre, ils sont également pourvus de poivre et de sel. S'ils tuent un becfigue de haute graisse, ils le plument, l'assaisonnent, le portent quelque temps sous leur chapeau et le mangent. Ils assurent que cet oiseau ainsi traité est encore meilleur que rôti.

D'ailleurs, si nos trisaïeuls mangeaient leurs aliments crus, nous n'en avons pas tout à fait perdu l'habitude. Les palais les plus délicats s'arrangent très-bien des saucissons d'Arles, des mortadelles, du bœuf fumé d'Hambourg, des anchois, des harengs pecs et d'autres pareils, qui n'ont pas passé par le feu et qui n'en réveillent pas moins l'appétit.

Découverte du feu.

125. — Après qu'on se fut régalé assez longtemps à la manière des Croates, on découvrit le feu; et ce fut encore un hasard; car le feu n'existe pas spontanément sur la terre; les habitants des îles Mariannes ne le connaissaient pas.

Cuisson.

126. — Le feu une fois connu, l'instinct de perfectionnement fit qu'on en approcha les viandes, d'abord pour les sécher, et ensuite on les mit sur des charbons pour les cuire.

La viande ainsi traitée fut trouvée bien meilleure; elle prend plus de consistance, se mâche avec beaucoup plus de facilité,

[1] La *sabre-tasche* ou poche de sabre est cette espèce de sac écussonné qui est suspendu au baudrier d'où pend le sabre des troupes légères; elle joue un grand rôle dans les contes que les soldats font entre eux.

et l'osmazôme, en se rissolant, s'aromatise et lui donne un parfum qui n'a pas cessé de nous plaire.

Cependant on vint à s'apercevoir que la viande cuite sur les charbons n'est pas exempte de souillure, car elle entraîne toujours avec elle quelques parties de cendre ou de charbon dont on la débarrasse difficilement. On remédia à cet inconvénient en la perçant avec des broches qu'on mettait au-dessus des charbons ardents en les appuyant sur des pierres d'une hauteur convenable.

C'est ainsi qu'on parvint aux grillades, préparation aussi simple que savoureuse; car toute viande grillée est de haut goût, parce qu'elle se fume en partie.

Les choses n'étaient pas beaucoup plus avancées du temps d'Homère; et j'espère qu'on verra ici avec plaisir la manière dont Achille reçut dans sa tente trois des plus considérables d'entre les Grecs, dont l'un était roi.

Je dédie aux dames la narration que j'en vais faire, parce qu'Achille était le plus beau des Grecs, et que sa fierté ne l'empêcha pas de pleurer quand on lui enleva Briséis; c'est aussi pour elles que je choisis la traduction élégante de M. Dugas-Montbel, auteur doux, complaisant et assez gourmand pour un helléniste :

Majorem jam crateram, Menotii fili, appone,
Meraciusque misce, poculum autem para unicique;
Charissimi enim isti viri meo sub tecto.
Sic dixit : Patroclus dilecto obedivit socio;
Sed cacabum ingentem posuit ad ignis jubar;
Tergum in ipso posuit ovis et pinguis capræ.
Apposuit et suis saginati scapulam abundantem pinguedine.
Hunc tenebat carnes Automedon, secabatque nobilis Achilles
Eas quidem minute secabat, et verubus affigebat.
Ignem Mœnetiades accendebat magnum, deo similis vir;
Sed postquam ignis deflagravit, et flamma extincta est,
Prunas sternens, verua desuper extendit.
Inspersit autem sale sacro, à lapidibus elevans;
At postquam assavit et in mensas culinarias fudit
Patroclus quidem, panem accipiens, distribuit in mensas
Pulchris in canistris, sed carnem distribuit Achilles.
Ipse autem adversus sedit Ulyssi divino,
Ad parietem alterum. Diis autem sacrificare jussit
Patroclum suum socium. Is in ignem jecit libamenta.
Hi in cibos paratos appositos manus immiserunt;

Sed postquam potûs et cibi desiderium exemerunt,
Innuit Ajax Phœnici : intellexit autem divinus Ulysses,
Implensque vino poculum, propinavit Achilli[1], etc.
Il. IX, 202.

« Aussitôt Patrocle obéit aux ordres de son compagnon « fidèle. Cependant Achille approche de la flamme étincelante « un vase qui renferme les épaules d'une brebis, d'une chèvre « grasse, et le large dos d'un porc succulent. Automédon tient « les viandes que coupe le divin Achille ; celui-ci les divise en « morceaux, et les perce avec des pointes de fer.

« Patrocle, semblable aux immortels, allume un grand feu. « Dès que le bois consumé ne jette plus qu'une flamme languis- « sante, il pose sur le brasier deux longs dards soutenus par « deux fortes pierres, et répand le sel sacré.

« Quand les viandes sont prêtes, que le festin est dressé, Pa- « trocle distribue le pain autour de la table dans de riches cor- « beilles ; mais Achille veut lui-même servir les viandes. Ensuite « il se place vis-à-vis d'Ulysse, à l'autre extrémité de la table, et « commande à son compagnon de sacrifier aux dieux.

« Patrocle jette dans les flammes les prémices du repas, et « tous portent bientôt les mains vers les mets qu'on leur a servis « et préparés. Lorsque dans l'abondance des festins ils ont chassé « la faim et la soif, Ajax fait un signe à Phénix ; Ulysse l'aper- « çoit, il remplit de vin sa large coupe, et, s'adressant au héros : « Salut, Achille, dit-il..... »

Ainsi, un roi, un fils de roi et trois généraux grecs, dînèrent fort bien avec du pain, du vin et de la viande grillée.

Il faut croire que si Achille et Patrocle s'occupèrent eux-mêmes des apprêts du festin, c'était par extraordinaire, et pour honorer d'autant plus les hôtes distingués dont ils recevaient la visite; car ordinairement les soins de la cuisine étaient abandonnés aux esclaves et aux femmes : c'est ce qu'Homère nous apprend encore en s'occupant, dans l'*Odyssée*, des repas des poursuivants.

[1] Je n'ai pas copié le texte original, que peu de personnes auraient entendu : mais j'ai cru devoir donner la version latine, parce que cette langue, plus répandue, se moulant parfaitement sur le grec, se prête mieux aux détails et à la simplicité de ce repas héroïque.

On regardait alors les entrailles des animaux farcies de sang et de graisse comme un mets très-distingué (c'était du boudin).

A cette époque, et sans doute longtemps auparavant, la poésie et la musique s'étaient associées aux délices des repas. Des chantres vénérés célébraient les merveilles de la nature, les amours des dieux et les hauts faits des guerriers, ils exerçaient une espèce de sacerdoce, et il est probable que ce divin Homère lui-même était issu de quelques-uns de ces hommes favorisés du ciel; il ne se fût point élevé si haut si ses études poétiques n'avaient pas commencé dès son enfance.

Madame Dacier remarque qu'Homère ne parle de viande bouillie en aucun endroit de ses ouvrages[1]. Les Hébreux étaient plus avancés, à cause du séjour qu'ils avaient fait en Égypte; ils avaient des vaisseaux qui allaient sur le feu; et c'est dans un vase pareil que fut faite la soupe que Jacob vendit si cher à son frère Esaü.

Il est véritablement difficile de deviner comment l'homme est parvenu à travailler les métaux; ce fut, dit-on, Tubal-Caïn qui s'en occupa le premier.

Dans l'état actuel de nos connaissances, des métaux nous servent à traiter d'autres métaux; nous les assujettissons avec des pinces en fer; nous les forgeons avec des marteaux de fer; nous les taillons avec des limes d'acier; mais je n'ai encore trouvé personne qui ait pu m'expliquer comment fut faite la première pince et forgé le premier marteau.

Festins des Orientaux. — Des Grecs.

127. — La cuisine fit de grands progrès quand on eut, soit en airain, soit en poterie, des vases qui résistèrent au feu. On put assaisonner les viandes, faire cuire les légumes; on eut du bouillon, du jus, des gelées; toutes ces choses se suivent et se soutiennent.

[1] Brillat-Savarin, s'est fait l'*éditeur responsable* de l'erreur de madame Dacier. Entre autres preuves qu'Homère parle de viandes bouillies, nous citerons ce passage : « Comme la marmite bout, tandis que le tendre cochon y fond dans son suc, » etc. — (*Note de la 5e éd. des Class. de la Table.*)

Les livres les plus anciens qui nous restent font mention honorable des festins des rois d'Orient. Il n'est pas difficile de croire que des monarques qui régnaient sur des pays si fertiles en toutes choses, et surtout en épiceries et en parfums, eussent des tables somptueuses; mais les détails y manquent. On sait seulement que Cadmus, qui apporta l'écriture en Grèce, avait été cuisinier du roi de Sidon.

Ce fut chez ces peuples voluptueux et mous que s'introduisit la coutume d'entourer de lits les tables des festins, et de manger couchés.

Ce raffinement, qui tient de la faiblesse, ne fut pas partout également bien reçu. Les peuples qui faisaient un cas particulier de la force et du courage, ceux chez qui la frugalité était une vertu, le repoussèrent longtemps; mais il fut adopté à Athènes, et cet usage fut longtemps général dans le monde civilisé.

La cuisine et ses douceurs furent en grande faveur chez les Athéniens, peuple élégant et avide de nouveautés : les rois, les particuliers riches, les poëtes, les savants donnèrent l'exemple, et les philosophes eux-mêmes ne crurent pas devoir se refuser à des jouissances puisées au sein de la nature.

Après ce qu'on lit dans les anciens auteurs, on ne peut pas douter que leurs festins ne fussent de véritables fêtes.

La chasse, la pêche et le commerce leur procuraient une grande partie des objets qui passent encore pour excellents, et la concurrence les avait fait monter à un prix excessif.

Tous les arts concouraient à l'ornement de leurs tables, autour desquelles les convives se rangeaient, couchés sur des lits couverts de riches tapis de pourpre.

On se faisait une étude de donner encore plus de prix à la bonne chère par une conversation agréable, et les propos de table devinrent une science.

Les chants qui avaient lieu vers le troisième service, perdirent leur sévérité antique; ils ne furent plus exclusivement employés à célébrer les dieux, les héros et les faits historiques : on chanta l'amitié, le plaisir et l'amour, avec une douceur et une harmonie auxquelles nos langues sèches et dures ne pourront jamais atteindre.

Les vins de la Grèce, que nous trouvons encore excellents, avaient été examinés et classés par les gourmets, à commencer par les plus doux jusqu'aux plus fumeux; dans certains repas, on en parcourait l'échelle tout entière, et, au contraire de ce qui se passe aujourd'hui, les verres grandissaient en raison de la bonté du vin qui y était versé.

Les plus jolies femmes venaient encore embellir ces réunions voluptueuses : des danses, des jeux et des divertissements de toute espèce prolongeaient les plaisirs de la soirée. On respirait la volupté par tous les pores, et plus d'un Aristippe, arrivé sous la bannière de Platon, fit retraite sous celle d'Epicure.

Les savants s'empressèrent à l'envi d'écrire sur un art qui procurait de si douces jouissances. Platon, Athénée et plusieurs autres nous ont conservé leurs noms. Mais, hélas! leurs ouvrages sont perdus, et s'il faut surtout en regretter quelqu'un, ce doit être la *Gastronomie d'Archestrate*, qui fut l'ami d'un des fils de Périclès.

« Ce grand écrivain, dit Théotime, avait parcouru les terres et les mers pour connaître par lui-même ce qu'elles produisent de meilleur. Il s'instruisait dans ses voyages, non des mœurs des peuples, puisqu'il est impossible de les changer; mais il entrait dans les laboratoires où se préparent les délices de la table, et il n'eut de commerce qu'avec les hommes utiles à ses plaisirs. Son poëme est un trésor de science, et ne contient pas un vers qui ne soit un précepte. »

Tel fut l'état de la cuisine en Grèce; et il se soutint ainsi jusqu'au moment où une poignée d'hommes qui étaient venus s'établir sur les bords du Tibre, étendit sa domination sur les peuples voisins, et finit par envahir le monde.

Festins des Romains.

128. — La bonne chère fut inconnue aux Romains tant qu'ils ne combattirent que pour assurer leur indépendance ou pour subjuguer leurs voisins, tout aussi pauvres qu'eux. Alors leurs généraux conduisaient la charrue, vivaient de légumes, etc. Les historiens frugivores ne manquent pas de louer ces temps pri-

mitifs, où la frugalité était alors en grand honneur. Mais quand leurs conquêtes se furent étendues en Afrique, en Sicile, en Grèce; quand ils se furent régalés aux dépens des vaincus dans des pays où la civilisation était plus avancée, ils emportèrent à Rome des préparations qui les avaient charmés chez les étrangers, et tou porte à croire qu'elles y furent bien reçues.

Les Romains avaient envoyé à Athènes une députation pour en rapporter les lois de Solon : ils y allaient encore pour étudier les belles-lettres et la philosophie. Tout en polissant leurs mœurs, ils connurent les délices des festins; et les cuisiniers arrivèrent à Rome avec les orateurs, les philosophes, les rhéteurs et les poëtes.

Avec le temps et la série de succès qui firent affluer à Rome toutes les richesses de l'univers, le luxe de la table fut poussé à un point presque incroyable.

On goûta de tout, depuis la cigale jusqu'à l'autruche, depuis le loir jusqu'au sanglier [1]; tout ce qui peut piquer le goût fut essayé comme assaisonnement ou employé comme tel, des substances dont nous ne pouvons pas concevoir l'usage, comme l'assa fœtida, la rue, etc.

L'univers fut mis à contribution par les armées et les voyageurs. On apporta d'Afrique les pintades et les truffes, les lapins d'Espagne, les faisans de la Grèce, où ils étaient venus des bords du Phase, et les paons de l'extrémité de l'Asie.

[1] GLIRES FARSI. — *Glires insicio porcino, item pulpis ex amni glirium membro tritis, cum pipere, nucleis, lasere, liquamine, farcies glires, et sutos in tegulâ positos, mittes in furnum, an farsos in clibano coques...*

Les loirs passaient pour un mets délicat : on apportait quelquefois des balances sur la table pour en vérifier le poids. On connaît cette épigramme de Martial, au sujet des loirs, XIII, 59 :

Tota mihi dormitur hiems, et pinguior illo
Tempore sum quo me nil nisi somnus alit.

(Je dors tout l'hiver, et c'est dans le temps où je n'ai que le sommeil pour aliment que je suis le plus gras.)

Lister, médecin gourmand d'une reine très-gourmande (la reine Anne), s'occupant des avantages qu'on peut tirer pour la cuisine de l'usage des balances, observe que si douze alouettes ne pèsent point douze onces, elles sont à peine mangeables, qu'elles sont passables si elles pèsent douze onces; mais que si elles pèsent treize onces elles sont grasses et excellentes.

Les plus considérables d'entre les Romains se firent gloire d'avoir de beaux jardins où ils firent cultiver non-seulement les fruits anciennement connus, tels que les poires, les pommes, les figues, le raisin, mais encore ceux qui furent apportés de divers pays, savoir : l'abricot d'Arménie, la pêche de Perse, le coing de Sidon, la framboise des vallées du mont Ida, et la cerise, conquête de Lucullus dans le royaume de Pont. Ces importations, qui eurent nécessairement lieu dans des circonstances très-diverses, prouvent du moins que l'impulsion était générale, et que chacun se faisait une gloire et un devoir de contribuer aux jouissances du peuple roi.

Parmi les comestibles, le poisson fut surtout un objet de luxe. Il s'établit des préférences en faveur de certaines espèces, et ces préférences augmentaient quand la pêche avait eu lieu dans certains parages. Le poisson des contrées éloignées fut apporté dans des vases pleins de miel, et quand les individus dépassèrent la grandeur ordinaire, ils furent vendus à des prix considérables, par la concurrence qui s'établissait entre les consommateurs, dont quelques-uns étaient plus riches que des rois.

Les boissons ne furent pas l'objet d'une attention moins suivie et de soins moins attentifs. Les vins de Grèce, de Sicile et d'Italie firent les délices des Romains; et comme ils tiraient leur prix soit du canton, soit de l'année où ils avaient été produits, une espèce d'acte de naissance était inscrit sur chaque amphore.

O nata mecum consule Manlio [1]...
(HORACE.)

Ce ne fut pas tout. Par une suite de cet instinct d'exaltation que nous avons déjà indiqué, on s'appliqua à rendre les vins plus piquants et plus parfumés; on y fit infuser des fleurs, des aromates, des drogues de diverses espèces, et les préparations que les auteurs contemporains nous ont transmises sous le nom de *condita* devaient brûler la bouche et violemment irriter l'estomac.

C'est ainsi que déjà à cette époque les Romains rêvaient l'al-

[1] Toi qui naquis avec moi sous le consulat de Manlius...

cool, qui n'a été découvert qu'après plus de quinze siècles.

Mais c'est surtout vers les accessoires des repas que ce luxe gigantesque se portait avec plus de ferveur.

Tous les meubles nécessaires pour les festins furent faits avec recherche soit pour la matière, soit pour la main-d'œuvre. Le nombre des services augmenta graduellement jusques et passé vingt, et à chaque service on enlevait tout ce qui avait été employé au service précédent.

Des esclaves étaient spécialement attachés à chaque fonction conviviale, et ces fonctions étaient minutieusement distinguées. Les parfums les plus précieux embaumaient la salle du festin. Des espèces de hérauts proclamaient le mérite des mets dignes d'une attention spéciale, ils annonçaient les titres qu'ils avaient à cette espèce d'ovation; enfin on n'oubliait rien de ce qui pouvait aiguiser l'appétit, soutenir l'attention et prolonger les jouissances.

Ce luxe avait aussi ses aberrations et ses bizarreries. Tels étaient ces festins où les poissons et les oiseaux servis se comptaient par milliers et ces mets qui n'avaient d'autre mérite que d'avoir coûté cher, tel que ce plat composé de la cervelle de cinq cents autruches, et cet autre où l'on voyait les langues de cinq mille oiseaux qui tous avaient parlé.

D'après ce qui précède il me semble qu'on peut facilement se rendre compte des sommes considérables que Lucullus dépensait à sa table et de la cherté des festins qu'il donnait dans le salon d'Apollon, où il était d'étiquette d'épuiser tous les moyens connus pour flatter la sensualité de ses convives.

Résurrection de Lucullus.

129. — Ces jours de gloire pourraient renaître sous nos yeux, et pour en renouveler les merveilles, il ne nous manque qu'un Lucullus. Supposons donc qu'un homme connu pour être puissamment riche voulût célébrer un grand événement politique ou financier, et donner à cette occasion une fête mémorable, sans s'inquiéter de ce qu'il en coûterait :

Supposons qu'il appelle tous les arts pour orner le lieu de la fête dans ses diverses parties, et qu'il ordonne aux préparateurs d'employer pour la bonne chère toutes les ressources de l'art, et

d'abreuver les convives avec ce que les caveaux contiennent de plus distingué ;

Qu'il fasse représenter pour eux, en ce dîner solennel, deux pièces jouées par les meilleurs acteurs ;

Que pendant le repas la musique se fasse entendre, exécutée par les artistes les plus renommés, tant pour les voix que pour les instruments :

Qu'il ait fait préparer pour entr'actes, entre le dîner et le café, un ballet dansé par tout ce que l'Opéra a de plus léger et de plus joli ;

Que la soirée se termine par un bal qui rassemble deux cents femmes choisies parmi les plus belles, et quatre cents danseurs choisis parmi les plus élégants ;

Que le buffet soit constamment garni de ce qu'on connaît de mieux en boissons chaudes, fraîches et glacées ;

Que vers le milieu de la nuit, une collation savante vienne rendre à tous une vigueur nouvelle ;

Que les servants soient beaux et bien vêtus, l'illumination parfaite, et, pour ne rien oublier, que l'amphitryon se soit chargé d'envoyer chercher et de reconduire commodément tout le monde.

Cette fête ayant été bien entendue, bien ordonnée, bien soignée et bien conduite, tous ceux qui connaissent Paris conviendront avec moi qu'il y aurait dans les mémoires du lendemain de quoi faire trembler même le caissier de Lucullus.

En indiquant ce qu'il faudrait faire aujourd'hui pour imiter les fêtes de ce Romain magnifique, j'ai suffisamment appris au lecteur ce qui se pratiquait alors pour les accessoires obligés des repas, où l'on ne manquait pas de faire intervenir les comédiens, les chanteurs, les mimes, les grimes, et tout ce qui peut contribuer à augmenter la joie des personnes qui n'ont été convoquées que dans le but de se divertir.

Ce qu'on avait fait chez les Athéniens, ensuite chez les Romains, plus tard chez nous dans le moyen âge, et enfin de nos jours, prend sa source dans la nature de l'homme, qui cherche avec impatience la fin de la carrière où il est entré, et dans certaine inquiétude qui le tourmente tant que la somme totale de vie dont il peut disposer n'est pas entièrement occupée.

Lectisternium et Incubitatium.

130. — Comme les Athéniens, les Romains mangeaient couchés; mais ils n'y arrivèrent que par une voie en quelque façon détournée.

Ils se servirent d'abord des lits pour les repas sacrés qu'on offrait aux dieux; les premiers magistrats et les hommes puissants en adoptèrent ensuite l'usage, et en peu de temps il devint général et s'est conservé jusque vers le commencement du quatrième siècle de l'ère chrétienne.

Ces lits, qui n'étaient d'abord que des espèces de bancs rembourrés de paille et recouverts de peaux, participèrent bientôt au luxe qui envahit tout ce qui avait rapport aux festins. Ils furent faits des bois les plus précieux, incrustés d'ivoire, d'or et quelquefois de pierreries; ils furent formés de coussins d'une mollesse recherchée, et les tapis qui les recouvraient furent ornés de magnifiques broderies.

On se couchait sur le côté gauche, appuyé sur le coude; et ordinairement le même lit recevait trois personnes.

Cette manière de se tenir à table, que les Romains appelaient *lectisternium*, était-elle plus commode, était-elle plus favorable que celle que nous avons adoptée, ou plutôt reprise? Je ne le crois pas.

Physiquement envisagée, l'incubation exige un certain déploiement de forces pour garder l'équilibre, et ce n'est pas sans quelque douleur que le poids d'une partie du corps porte sur l'articulation du bras.

Sous le rapport physiologique, il y a bien aussi quelque chose à dire : l'imbucation se fait d'une manière moins naturelle; les aliments coulent avec plus de peine et se tassent moins dans l'estomac.

L'ingestion des liquides ou l'action de boire était surtout bien plus difficile encore, elle devait exiger une attention particulière pour ne pas répandre mal à propos le vin contenu dans ces larges coupes qui brillaient sur la table des grands; et c'est sans doute pendant le règne du *lectisternium* qu'est né le pro-

verbe qui dit que *de la coupe à la bouche il y a souvent bien du vin perdu.*

Il ne devait pas être plus facile de manger proprement quand on mangeait couché, surtout si l'on fait attention que plusieurs des convives portaient la barbe longue, et qu'on se servait des doigts, ou tout au plus du couteau, pour porter les morceaux à la bouche, car l'usage des fourchettes est moderne; on n'en a point trouvé dans les ruines d'Herculanum, où l'on a cependant trouvé beaucoup de cuillers.

Il faut croire aussi qu'il se faisait par-ci par-là quelques outrages à la pudeur, dans des repas où l'on dépassait fréquemment les bornes de la tempérance, sur des lits où les deux sexes étaient mêlés et où il n'était pas rare de voir une partie des convives endormis :

> Nam pransus jaceo, et satur supinus
> Pertundo tunicamque, palliumque.

Aussi c'est la morale qui réclama la première.

Dès que la religion chrétienne, échappée aux persécutions qui ensanglantèrent son berceau, eut acquis quelque influence, ses ministres élevèrent la voix contre les excès de l'intempérance. Ils se récrièrent contre la longueur des repas, où l'on violait tous leurs préceptes en s'entourant de toutes les voluptés. Voués par choix à un régime austère, ils placèrent la gourmandise parmi les péchés capitaux, critiquèrent amèrement la promiscuité des sexes, et attaquèrent surtout l'usage de manger sur des lits, usage qui leur parut le résultat d'une mollesse coupable et la cause principale des abus qu'ils déploraient.

Leur voix menaçante fut entendue : les lits cessèrent d'orner la salle des festins, on revint à l'ancienne manière de manger en état de session; et par un rare bonheur, cette forme, ordonnée par la morale, n'a point tourné au détriment du plaisir.

Poésie.

131. — A l'époque dont nous nous occupons, la poésie conviviale subit une modification nouvelle, et prit, dans la bouche d'Horace de Tibulle et autres auteurs à peu près contempo-

rains, une langueur et une mollesse que les muses grecques ne connaissaient pas :

Dulce ridentem Lalagem amabo,
Dulce loquentem[1].
(HOR.)

Quæris quot mihi basiationes
Tuæ, Lesbia, sint satis superque[2].
(CAT.)

Pande, puella, pande capillulos
Flavos, lucentes ut aurum nitidum,
Pande, puella, collum candidum
Productum bene candidis humeris[3].
(GALLUS.)

Irruption des Barbares.

132. — Les cinq ou six siècles que nous venons de parcourir en un petit nombre de pages, furent les beaux temps pour la cuisine, ainsi que pour ceux qui l'aiment et la cultivent; mais l'arrivée ou plutôt l'irruption des peuples du Nord changea tout, bouleversa tout; et ces jours de gloire furent suivis d'une longue et terrible obscurité.

A l'apparition de ces étrangers, l'art alimentaire disparut avec les autres sciences dont il est le compagnon et le consolateur. La plupart des cuisiniers furent massacrés dans les palais qu'ils desservaient, les autres s'enfuirent pour ne pas régaler les oppresseurs de leur pays, et le petit nombre qui vint offrir ses services eut la honte de les voir refuser. Ces bouches féroces, ces gosiers brûlés, étaient insensibles aux douceurs d'une chère délicate. D'énormes quartiers de viande et de venaison, des quantités incommensurables des plus fortes boissons, suffisaient pour les charmer; et comme les usurpateurs étaient toujours armés, la plupart de ces repas dégénéraient en orgies, et la salle des festins vit souvent couler le sang.

[1] J'aimerai toujours le doux sourire, le doux langage de Lalagé.

[2] Tu me demandes combien il me faudrait de tes baisers pour me satisfaire.

[3] Étale-nous, jeune fille, tes charmants cheveux blonds, brillants comme l'or le plus pur; ton col d'albâtre qui se marie si gracieusement à tes blanches épaules.

Cependant il est dans la nature des choses que ce qui est excessif ne dure pas. Les vainqueurs se lassèrent enfin d'être cruels; ils s'allièrent avec les vaincus, prirent une teinte de civilisation, et commencèrent à connaître les douceurs de la vie sociale.

Les repas se ressentirent de cet adoucissement. On invita ses amis moins pour les repaître que pour les régaler; les autres s'aperçurent qu'on faisait quelques efforts pour leur plaire; une joie plus décente les anima, et les devoirs de l'hospitalité eurent quelque chose de plus affectueux.

Ces améliorations, qui auraient eu lieu vers le cinquième siècle de notre ère, devinrent plus remarquables sous Charlemagne; et on voit, par ses capitulaires, que ce grand roi se donnait des soins personnels pour que ses domaines pussent fournir au luxe de sa table.

Sous ce prince et sous ses successeurs, les fêtes prirent une tournure à la fois galante et chevaleresque; les dames vinrent embellir la cour; elles distribuèrent les prix de la valeur; et l'on vit le faisan aux pattes dorées et le paon à la queue épanouie portés sur les tables des princes par des pages chamarrés d'or, et par de gentes pucelles chez qui l'innocence n'excluait pas toujours le désir de plaire.

Remarquons bien que ce fut pour la troisième fois que les femmes, séquestrées chez les Grecs, chez les Romains et chez les Francs, furent appelées à faire l'ornement de leurs banquets. Les Ottomans ont seuls résisté à l'appel; mais d'effroyables tempêtes menacent ce peuple insociable, et trente ans ne s'écouleront pas sans que la voix puissante du canon ait proclamé l'émancipation des odalisques.

Le mouvement une fois imprimé a été transmis jusqu'à nous en recevant une forte progression par le choc des générations.

Les femmes, même les plus titrées, s'occupèrent, dans l'intérieur de leurs maisons, de la préparation des aliments, qu'elles regardèrent comme faisant partie des soins de l'hospitalité, qui avait encore lieu en France vers la fin du dix-septième siècle.

Sous leurs jolies mains les aliments subirent quelquefois des

métamorphoses singulières : l'anguille eut le dard du serpent, le lièvre les oreilles d'un chat, et autres joyeusetés pareilles. Elles firent grand usage des épices que les Vénitiens commencèrent à tirer de l'Orient, ainsi que des eaux parfumées qui étaient fournies par les Arabes, de sorte que le poisson fut quelquefois cuit à l'eau de rose. Le luxe de la table consistait surtout dans l'abondance des mets; et les choses allèrent si loin, que nos rois se crurent obligés d'y mettre un frein par des lois somptuaires qui eurent le même sort que celles rendues en pareille matière par les législateurs grecs et romains. On en rit, on les éluda, on les oublia, et elles ne restèrent dans les livres que comme monuments historiques.

On continua donc à faire bonne chère tant qu'on put, et surtout dans les abbayes, couvents et moutiers, parce que les richesses affectées à ces établissements étaient moins exposées aux chances et aux dangers des guerres intérieures qui ont si longtemps désolé la France.

Étant bien certain que des dames françaises se sont toujours plus ou moins mêlées de ce qui se faisait dans leurs cuisines, on doit en conclure que c'est à leur intervention qu'est due la prééminence indisputable qu'a toujours eue en Europe la cuisine française, et qu'elle a principalement acquise par une quantité immense de préparations recherchées, légères et friandes, dont les femmes seules ont pu concevoir l'idée.

J'ai dit qu'on faisait bonne chère *tant qu'on pouvait*; mais on ne pouvait pas toujours. Le souper de nos rois eux-mêmes était quelquefois abandonné au hasard. On sait qu'il ne fut pas toujours assuré pendant les troubles civils ; et Henri IV eût fait un soir un bien maigre repas, s'il n'eût eu le bon esprit d'admettre à sa table le bourgeois possesseur heureux de la seule dinde qui existât dans une ville où le roi devait passer la nuit.

Cependant la science avançait insensiblement : les chevaliers croisés la dotèrent de l'échalote arrachée aux plaines d'Ascalon; le persil fut importé d'Italie; et longtemps avant Louis IX, les charcutiers et saucisseurs avaient fondé sur la manipulation du porc un espoir de fortune dont nous avons eu sous les yeux de mémorables exemples.

Les pâtissiers n'eurent pas moins de succès; et les produits de leur industrie figuraient honorablement dans tous les festins. Dès avant Charles IX ils formaient une corporation considérable; et ce prince leur donna des statuts où l'on remarque le privilége de fabriquer le pain à chanter messe.

Vers le milieu du dix-septième siècle, les Hollandais apportèrent le café en Europe [1]. Soliman Aga, ce Turc puissant dont raffolèrent nos trisaïeules, leur en fit prendre les premières tasses en 1660; un Américain en vendit publiquement à la foire de Saint-Germain en 1670; et la rue Saint-André-des-Arts eut le premier café orné de glaces et de tables de marbre, à peu près comme on le voit de nos jours.

Alors aussi le sucre commença à poindre [2]; et Scarron, en se plaignant de ce que sa sœur avait, par avarice, fait rétrécir les trous de son sucrier, nous a du moins appris que de son temps ce meuble était usuel.

C'est encore dans le dix-septième siècle que l'usage de l'eau-de-vie commença à se répandre. La distillation, dont la première idée avait été apportée par les croisés, était jusque-là demeurée un arcane qui n'était connu que d'un petit nombre d'adeptes. Vers le commencement du règne de Louis XIV, les alambics commencèrent à devenir communs, mais ce n'est que sous Louis XV que cette boisson est devenue vraiment populaire; et ce n'est que depuis peu d'années que de tâtonnements en tâtonnements on est venu à obtenir de l'alcool en une seule opération.

C'est encore vers la même époque qu'on commença à user du tabac; de sorte que le sucre, le café, l'eau-de-vie et le tabac,

[1] Parmi les Européens, les Hollandais furent les premiers qui tirèrent d'Arabie des plants du cafier, qu'ils transportèrent à Batavia, et qu'ils apportèrent ensuite en Europe.

M. de Beissout, lieutenant général d'artillerie, en fit venir un pied d'Amsterdam, et en fit cadeau au Jardin du Roi : c'est le premier qu'on ait vu à Paris. Cet arbre, dont M. Jussieu fait la description, avait, en 1613, un pouce de diamètre et cinq pieds de hauteur : le fruit est fort joli, et ressemble un peu à une cerise.

[2] Quoi qu'ait dit Lucrèce, les anciens ne connurent pas le sucre. Le sucre est un produit de l'art; et sans la cristallisation, la canne ne donnerait qu'une boisson fade et sans utilité.

ces quatre objets si importants, soit au commerce, soit à la richesse fiscale, ont à peine deux siècles de date.

Siècles de Louis XIV et de Louis XV.

133. — Ce fut sous ces auspices que commença le siècle de Louis XIV; et sous ce règne brillant la science des festins obéit à l'impulsion progressive qui fit avancer toutes les autres sciences.

On n'a point encore perdu la mémoire de ces fêtes qui firent accourir toute l'Europe, ni de ces tournois où brillèrent pour la dernière fois les lances que la baïonnette a si énergiquement remplacées, et ces armures chevaleresques, faibles ressources contre la brutalité du canon.

Toutes ces fêtes se terminaient par de somptueux banquets, qui en étaient comme le couronnement : car telle est la constitution de l'homme qu'il ne peut point être tout à fait heureux quand son goût n'a point été gratifié; et ce besoin impérieux a soumis jusqu'à la grammaire, tellement que, pour exprimer qu'une chose a été faite avec perfection, nous disons qu'elle a été faite avec goût.

Par une conséquence nécessaire, les hommes qui présidèrent aux préparations de ces festins devinrent des hommes considérables, et ce ne fut pas sans raison; car ils durent réunir bien des qualités diverses, c'est-à-dire le génie pour inventer, le savoir pour disposer, le jugement pour proportionner, la sagacité pour découvrir, la fermeté pour se faire obéir, et l'exactitude pour ne pas faire attendre.

Ce fut dans ces grandes occasions que commença à se déployer la magnificence des *surtouts*, art nouveau qui, réunissant la peinture et la sculpture, présente à l'œil un tableau agréable et quelquefois un site approprié à la circonstance ou au héros de la fête.

C'était là le grand et même le gigantesque de l'art du cuisinier; mais bientôt des réunions moins nombreuses et des repas plus fins exigèrent une attention plus raisonnée et des soins plus minutieux.

Ce fut au petit couvert, dans le salon des *favorites*, et aux soupers fins des courtisans et des financiers, que les artistes firent admirer leur savoir, et animés d'une louable émulation, cherchèrent à se surpasser les uns les autres.

Sur la fin de ce règne, le nom des cuisiniers les plus fameux était presque toujours annexé à celui de leurs patrons : ces derniers en tiraient vanité. Ces deux mérites s'unissaient; et les noms les plus glorieux figurèrent dans les livres de cuisine à côté des préparations qu'ils avaient protégées, inventées ou mises au monde.

Cet amalgame a cessé de nos jours : nous ne sommes pas moins gourmands que nos ancêtres, et bien au contraire; mais nous nous inquiétons beaucoup moins du nom de celui qui règne dans les souterrains. L'applaudissement par inclination de l'oreille gauche est le seul tribut d'admiration que nous accordons à l'artiste qui nous enchante; et les restaurateurs, c'est-à-dire les cuisiniers du public, sont les seuls qui obtiennent une estime nominale qui les place promptement au rang des grands capitalistes. *Utile dulci.*

Ce fut pour Louis XIV qu'on apporta des Échelles du Levant l'épine d'été, qu'il appelait *la bonne poire*, et c'est à sa vieillesse que nous devons les liqueurs.

Ce prince éprouvait quelquefois de la faiblesse et cette difficulté de vivre qui se manifeste souvent après l'âge de soixante ans ; on unit l'eau-de-vie au sucre et aux parfums, pour lui en faire des potions qu'on appelait, suivant l'usage du temps, *potions cordiales*. Telle est l'origine de l'art du liquoriste.

Il est à remarquer qu'à peu près vers le même temps l'art de la cuisine florissait à la cour d'Angleterre. La reine Anne était très-gourmande ; elle ne dédaignait pas de s'entretenir avec son cuisinier, et les dispensaires anglais contiennent beaucoup de préparations désignées (*after queen's Ann fashion*) à la manière de la reine Anne.

La science, qui était restée stationnaire pendant la domination de madame de Maintenon, continua sa marche ascensionnelle sous la régence.

Le duc d'Orléans, prince spirituel et digne d'avoir des amis,

partageait avec eux des repas aussi fins que bien entendus. Des renseignements certains m'ont appris qu'on y distinguait surtout des piqués d'une finesse extrême, des matelotes aussi appétissantes qu'au bord de l'eau, et des dindes glorieusement truffées.

Des dindes truffées!!! dont la réputation et le prix vont toujours croissant! Astres bénins dont l'apparition fait scintiller, radier et tripudier les gourmands de toutes les catégories.

Le règne de Louis XV ne fut pas moins favorable à l'art alimentaire. Dix-huit ans de paix guérirent sans peine toutes les plaies qu'avaient faites plus de soixante ans de guerre; les richesses créées par l'industrie, et répandues par le commerce ou acquises par les traitants, firent disparaître l'inégalité des fortunes, et l'esprit de convivialité se répandit dans toutes les classes de la société.

C'est à dater de cette époque [1] qu'on a établi généralement dans tous les repas plus d'ordre, de propreté, d'élégance, et ces divers raffinements qui, ayant toujours été en augmentant jusqu'à nos jours, menacent maintenant de dépasser toutes les limites et de nous conduire au ridicule.

Sous ce règne encore, les petites maisons et les femmes entretenues exigèrent des cuisiniers des efforts qui tournèrent au profit de la science.

[1] D'après les informations que j'ai prises auprès des habitants de plusieurs départements, vers 1740 un dîner de dix personnes se composait comme il suit :

1er SERVICE	le bouilli, une entrée de veau cuit dans son jus, un hors-d'œuvre.
2e SERVICE	un dindon, un plat de légumes, une salade, une crème (quelquefois).
DESSERT	un fromage, du fruit, un pot de confitures.

On ne changeait que trois fois d'assiettes, savoir : après le potage, au second service et au dessert.

On servait très-rarement du café, mais assez souvent du ratafia de cerises ou d'œillets, qu'on ne connaissait que depuis peu de temps.

On a de grandes facilités quand on traîte une assemblée nombreuse et des appétits robustes ; avec de la viande de boucherie, du gibier, de la venaison et quelques grosses pièces de poisson on a bientôt composé un repas pour soixante personnes.

Mais pour gratifier des bouches qui ne s'ouvrent que pour minauder, pour allécher des femmes vaporeuses, pour émouvoir des estomacs de papier maché et faire aller des efflanqués chez qui l'appétit n'est qu'une velléité toujours prête à s'éteindre, il faut plus de génie, plus de pénétration et plus de travail que pour résoudre un des plus difficiles problèmes de géométrie de l'infini.

Louis XVI.

134 — Arrivé maintenant au règne de Louis XVI et aux jours de la Révolution, nous ne nous traînerons pas minutieusement sur les détails des changements dont nous avons été témoins; mais nous nous contenterons de signaler à grands traits les diverses améliorations qui, depuis 1774, ont eu lieu dans la science des festins.

Ces améliorations ont eu pour objet la partie naturelle de l'art, ou les mœurs et institutions sociales qui s'y rattachent; et quoique ces deux ordres de choses agissent l'un sur l'autre avec une réciprocité continuelle, nous avons cru devoir, pour plus de clarté, nous en occuper séparément.

Amélioration sous le rapport de l'art.

135. — Toutes les professions dont le résultat est de préparer ou de vendre des aliments, telles que cuisiniers, traiteurs, pâtissiers, confiseurs, magasins de comestibles, et autres pareilles, se sont multipliées dans des proportions toujours croissantes; et ce qui prouve que cette augmentation n'a lieu que d'après des besoins réels, c'est que leur nombre n'a point nui à leur prospérité.

La physique et la chimie ont été appelées au secours de l'art alimentaire : les savants les plus distingués n'ont point cru au-dessous d'eux de s'occuper de nos premiers besoins, et ont

introduit des perfectionnements depuis le simple pot-au-feu de l'ouvrier jusqu'à ces mets extractifs et transparents qui ne sont servis que dans l'or ou le cristal.

Des professions nouvelles se sont élevées ; par exemple, les pâtissiers de petit four, qui sont la nuance entre les pâtissiers proprement dits et les confiseurs. Ils ont dans leur domaine les préparations où le beurre s'unit au sucre, aux œufs, à la fécule, telles que les biscuits, les macarons, les gâteaux parés, les meringues, et autres friandises pareilles.

L'art de conserver les aliments est aussi devenu une profession distincte, dont le but est de nous offrir dans tous les temps de l'année les diverses substances qui sont particulières à chaque saison.

L'horticulture a fait d'immenses progrès, les serres chaudes ont mis sous nos yeux les fruits des tropiques ; diverses espèces de légumes ont été acquises par la culture ou l'importation, et entre autres l'espece de melons cantaloups qui, ne produisant que de bons fruits, donne aussi un démenti journalier au proverbe [1].

On a cultivé, importé et présenté dans un ordre régulier les vins de tous les pays : le madère qui ouvre la tranchée, les vins de France qui se partagent les services, et ceux d'Espagne et d'Afrique qui couronnent l'œuvre.

La cuisine française s'est approprié des mets de préparation étrangère, comme le karik et le beefsteak ; des assaisonnements, comme le caviar et le soy ; des boissons, comme le punch, le négus et autres.

Le café est devenu populaire : le matin comme aliment, et après dîner comme boisson exhilarante et tonique. On a inventé une grande diversité de vases, ustensiles et autres accessoires, qui donnent au repas une teinte plus ou moins marquée de luxe et de festivité; de sorte que les étrangers qui arri-

[1] Il faut en essayer cinquante
Avant que d'en trouver un bon.

Il paraît que les melons tels que nous les cultivons n'étaient pas connus des Romains ; ce qu'ils appelaient *melo* et *fispo* n'étaient que des concombres qu'ils mangeaient avec des sauces extrêmement relevées. (APICIUS, *de Re coquinariâ.*)

vent à Paris trouvent sur les tables beaucoup d'objets dont ils ignorent le nom et dont ils n'osent souvent pas demander l'usage.

Et de tous ces faits on peut tirer la conclusion générale que, au moment où j'écris ces lignes, tout ce qui précède, accompagne ou suit les festins, est traité avec un ordre, une méthode et une tenue qui marquent une envie de plaire tout à fait aimable pour des convives.

Derniers perfectionnements.

136 — On a ressuscité du grec le mot de *gastronomie*; il a paru doux aux oreilles françaises; et quoiqu'à peine compris, il a suffi de le prononcer pour porter sur toutes les physionomies le sourire de l'hilarité.

On a commencé à séparer la gourmandise de la voracité et de la goinfrerie; on l'a regardée comme un penchant qu'on pouvait avouer, comme une qualité sociale, agréable à l'amphitryon, profitable au convive, utile à la science, et on a mis les gourmands à côté de tous les autres amateurs qui ont aussi un objet connu de prédilection.

Un esprit général de convivialité s'est répandu dans toutes les classes de la société; les réunions se sont multipliées, et chacun, en régalant ses amis, s'est efforcé de leur offrir ce qu'il avait remarqué de meilleur dans les zones supérieures.

Par suite du plaisir qu'on a trouvé à être ensemble, on a adopté pour le temps une division plus commode, en donnant aux affaires le temps qui s'écoule depuis le commencement du jour jusqu'à la chute, et en destinant le surplus aux plaisirs qui accompagnent et suivent les festins.

On a institué les déjeuners à la fourchette, repas qui a un caractère particulier par les mets dont il est composé, par la gaieté qui y règne, et par la toilette négligée qui y est tolérée.

On a donné des thés, genre de comessation tout à fait extraordinaire, en ce que, étant offerte à des personnes qui ont bien dîné, elle ne suppose ni l'appétit ni la soif; qu'elle n'a pour but que la distraction et pour base que la friandise.

On a créé les banquets politiques, qui ont constamment eu

lieu depuis trente ans toutes les fois qu'il a été nécessaire d'exercer une influence actuelle sur un grand nombre de volontés; repas qui exigent une grande chère, à laquelle on ne fait pas attention, et où le plaisir n'est compté que pour mémoire.

Enfin les restaurateurs ont paru : institution tout à fait nouvelle qu'on n'a point assez méditée, et dont l'effet est tel, que tout homme qui est maître de trois ou quatre pistoles peut immédiatement, infailliblement, et sans autre peine que celle de désirer, se procurer toutes les jouissances positives dont le goût est susceptible.

MÉDITATION XXVIII.

DES RESTAURATEURS.

137. — Un restaurateur est celui dont le commerce consiste à offrir au public un festin toujours prêt, et dont les mets se détaillent en portions à prix fixe, sur la demande des consommateurs.

L'établissement se nomme *restaurant;* celui qui le dirige est *restaurateur.* On appelle simplement *carte* l'état nominatif des mets, avec l'indication du prix, et *carte à payer* la note de la quantité des mets fournis et de leur prix.

Parmi ceux qui accourent en foule chez les restaurateurs, il en est peu qui se doutent qu'il est impossible que celui qui créa le restaurant ne fût pas un homme de génie et un observateur profond.

Nous allons aider la paresse, et suivre la filiation des idées dont la succession dut amener cet établissement si usuel et si commode.

Établissement.

138. — Vers 1770, après les jours glorieux de Louis XIV,

les roueries de la régence et la longue tranquillité du ministère du cardinal de Fleury, les étrangers n'avaient encore à Paris que bien peu de ressources sous le rapport de la bonne chère.

Ils étaient forcés d'avoir recours à la cuisine des aubergistes, qui était généralement mauvaise. Il existait quelques hôtels avec table d'hôte, qui, à peu d'exceptions près, n'offraient que le strict nécessaire, et qui d'ailleurs avaient une heure fixe.

On avait bien la ressource des traiteurs ; mais ils ne livraient que des pièces entières, et celui qui voulait régaler quelques amis était forcé de commander à l'avance, de sorte que ceux qui n'avaient pas le bonheur d'être invités dans quelque maison opulente quittaient la grande ville sans connaître les ressources et les délices de la cuisine parisienne.

Un ordre de choses qui blessait des intérêts si journaliers ne pouvait pas durer, et déjà quelques penseurs rêvaient une amélioration.

Enfin il se trouva un homme de tête qui jugea qu'une cause active ne pouvait rester sans effet; que le même besoin se reproduisant chaque jour vers les mêmes heures, les consommateurs viendraient en foule là où ils seraient certains que ce besoin serait agréablement satisfait; que si l'on détachait une aile de volaille en faveur du premier venu, il ne manquerait pas de s'en présenter un second qui se contenterait de la cuisse; que l'abscission d'une première tranche dans l'obscurité de la cuisine ne déshonorerait pas le restant de la pièce; qu'on ne regarderait pas à une légère augmentation de payement quand on aurait été bien, promptement et proprement servi; qu'on n'en finirait jamais dans un détail nécessairement considérable, si les convives pouvaient disputer sur le prix et la qualité des plats qu'ils auraient demandés; que d'ailleurs la variété des mets, combinée avec la fixité des prix, aurait l'avantage de pouvoir convenir à toutes les fortunes.

Cet homme pensa encore à beaucoup de choses qu'il est facile de deviner. Celui-là fut le premier *restaurateur*, et créa une profession qui commande à la fortune toutes les fois que celui qui l'exerce a de la bonne foi, de l'ordre et de l'habileté.

Avantages des Restaurants.

139. — L'adoption des restaurateurs, qui de France a fait le tour de l'Europe, est d'un avantage extrême pour tous les citoyens, et d'une grande importance pour la science.

1° Par ce moyen, tout homme peut dîner à l'heure qui lui convient, d'après les circonstances où il se trouve placé par ses affaires ou ses plaisirs.

2° Il est certain de ne pas outrepasser la somme qu'il a jugé à propos de fixer pour son repas, parce qu'il sait d'avance le prix de chaque plat qui lui est servi.

3° Le compte étant une fois fait avec sa bourse, le consommateur peut, à sa volonté, faire un repas solide, délicat ou friand, l'arroser des meilleurs vins français ou étrangers, l'aromatiser de moka et le parfumer des liqueurs des deux mondes, sans autres limites que la vigueur de son appétit ou la capacité de son estomac. Le salon d'un restaurateur est l'Eden des gourmands.

4° C'est encore une chose extrêmement commode pour les voyageurs, pour les étrangers, pour ceux dont la famille réside momentanément à la campagne, et pour tous ceux, en un mot, qui n'ont point de cuisine chez eux, ou qui en sont momentanément privés.

Avant l'époque dont nous avons parlé (1770), les gens riches et puissants jouissaient presque exclusivement de deux grands avantages : ils voyageaient avec rapidité et faisaient constamment bonne chère.

L'établissement des nouvelles voitures qui font cinquante lieues en vingt-quatre heures a effacé le premier privilége ; l'établissement des restaurateurs a détruit le second : par eux, la meilleure chère est devenue populaire.

Tout homme qui peut disposer de quinze à vingt francs, et qui s'assied à la table d'un restaurateur de première classe, est aussi bien et même mieux traité que s'il était à la table d'un prince ; car le festin qui s'offre à lui est tout aussi splendide, et ayant en outre tous les mets à commandement, il n'est gêné par aucune considération personnelle

Examen du Salon.

140. — Le salon d'un restaurateur, examiné avec un peu de détail, offre à l'œil serutateur du philosophe un tableau digne de son intérêt par la variété des situations qu'il rassemble.

Le fond est occupé par la foule des consommateurs solitaires, qui commandent à haute voix, attendent avec impatience, mangent avec précipitation, payent et s'en vont.

On voit des familles voyageuses qui, contentes d'un repas frugal, l'aiguisent cependant par quelques mets qui leur étaient inconnus, et paraissent jouir avec plaisir d'un spectacle tout à fait nouveau pour elles.

Près de là sont deux époux parisiens : on les distingue par le chapeau et le schall suspendus sur leur tête; on voit que depuis longtemps ils n'ont plus rien à se dire; ils ont fait la partie d'aller à quelque petit spectacle, et il y a à parier que l'un des deux y dormira.

Plus loin sont deux amants; on en juge par l'empressement de l'un, les petites mignardises de l'autre et la gourmandise de tous les deux. Le plaisir brille dans leurs yeux; et par le choix qui préside à la composition de leur repas, le présent sert à deviner le passé et à prévoir l'avenir.

Au centre est une table meublée d'habitués qui, le plus souvent, obtiennent un rabais et dînent à prix fixe. Ils connaissent par leur nom tous les garçons de salle, et ceux-ci leur indiquent en secret ce qu'il y a de plus frais et de plus nouveau ; ils sont là comme un fonds de magasin, comme un centre autour duquel les groupes viennent se former, ou pour mieux dire, comme les canards privés dont on se sert en Bretagne pour attirer les canards sauvages.

On y rencontre aussi des individus dont tout le monde connaît la figure, et dont personne ne sait le nom. Ils sont à l'aise comme chez eux, et cherchent assez souvent à engager la conversation avec leurs voisins. Ils appartiennent à quelques-unes de ces espèces qu'on ne rencontre qu'à Paris, et qui, n'ayant

ni propriété, ni capitaux, ni industrie, n'en font pas moins une forte dépense.

Enfin, on aperçoit çà et là des étrangers, et surtout des Anglais; ces derniers se bourrent de viandes à portions doubles, demandent tout ce qu'il y a de plus cher, boivent les vins les plus fumeux, et ne se retirent pas toujours sans aides.

On peut vérifier chaque jour l'exactitude de ce tableau, et s'il est fait pour piquer la curiosité, peut-être pourrait-il affliger la morale.

Inconvénients.

141. — Nul doute que l'occasion et la toute-puissance des objets présents n'entraînent beaucoup de personnes dans des dépenses qui excèdent leurs facultés. Peut-être les estomacs délicats lui doivent-ils quelques indigestions, et la Vénus infime quelques sacrifices intempestifs.

Mais ce qui est bien plus funeste pour l'ordre social, c'est que nous regardons comme certain que la réfection solitaire renforce l'égoïsme, habitue l'individu à ne regarder que soi, à s'isoler de tout ce qui l'entoure, à se dispenser d'égards; et par leur conduite avant, pendant et après le repas, dans la société ordinaire, il est facile de distinguer parmi les convives, ceux qui vivent habituellement chez le restaurateur [1].

Émulation.

142. — Nous avons dit que l'établissement des restaurateurs avait été d'une grande importance pour l'établissement de la science.

Effectivement, dès que l'expérience a pu apprendre qu'un seul ragoût éminemment traité suffisait pour faire la fortune de l'inventeur, l'intérêt, ce puissant mobile, a allumé toutes les imaginations et mis en œuvre tous les préparateurs.

[1] Entre autres, quand on fait courir une assiette pleine de morceaux tout découpés, ils se servent et la posent devant eux sans la passer au voisin, dont ils n'ont pas coutume de s'occuper.

L'analyse a découvert des parties esculentes dans des substances jusqu'ici réputées inutiles ; des comestibles nouveaux ont été trouvés, les anciens ont été améliorés, les uns et les autres ont été combinés de mille manières. Les inventions étrangères ont été importées ; l'univers entier a été mis à contribution, et il est tel de nos repas où l'on pourrait faire un cours complet de géographie alimentaire.

Restaurateurs à prix fixe.

143. — Tandis que l'art suivait ainsi un mouvement d'ascension, tant en découvertes qu'en cherté (car il faut toujours que la nouveauté se paye), le même motif, c'est-à-dire l'espoir du gain, lui donnait un mouvement contraire, du moins relativement à la dépense.

Quelques restaurateurs se proposèrent pour but de joindre la bonne chère à l'économie, et en se rapprochant des fortunes médiocres, qui sont nécessairement les plus nombreuses, de s'assurer ainsi de la foule des consommateurs.

Ils cherchaient dans les objets d'un prix peu élevé ceux qu'une bonne préparation peut rendre agréables.

Ils trouvaient dans la viande de boucherie, toujours bonne à Paris, et dans le poisson de mer qui y abonde, une ressource inépuisable ; et pour complément, des légumes et des fruits, que la nouvelle culture donne toujours à bon marché. Ils calculaient ce qui est rigoureusement nécessaire pour remplir un estomac d'une capacité ordinaire et apaiser une soif non cynique.

Ils observaient qu'il est beaucoup d'objets qui ne doivent leur prix qu'à la nouveauté ou à la saison, et qui peuvent être offerts un peu plus tard et dégagés de cet obstacle ; enfin, ils sont venus peu à peu à un point de précision tel, qu'en gagnant 25 ou 30 pour cent, ils ont pu donner à leurs habitués, pour deux francs, et même moins, un dîner suffisant, et dont tout homme bien né peut se contenter, puisqu'il coûterait au moins mille francs par mois pour tenir, dans une maison particulière, une table aussi bien fournie et aussi variée.

Les restaurateurs, considérés sous ce dernier point de vue, ont rendu un service signalé à cette partie intéressante de la population de toute grande ville qui se compose des étrangers, des militaires et des employés, et ils ont été conduits par leur faible intérêt à la solution d'un problème qui y semblait contraire, savoir : de faire bonne chère, et cependant à prix modéré, et même à bon marché.

Les restaurateurs qui ont suivi cette route n'ont pas été moins bien récompensés que leurs autres confrères : ils n'ont pas essuyé autant de revers que ceux qui étaient à l'autre extrémité de l'échelle; et leur fortune, quoique plus lente, a été plus sûre; car s'ils gagnaient moins à la fois, ils gagnaient tous les jours, et il est de vérité mathématique que, quand un nombre égal d'unités sont rassemblées en un point, elles donnent un total égal, soit qu'elles aient été réunies par dizaines, soient qu'elles aient été rassemblées une à une.

Les amateurs ont retenu les noms de plusieurs artistes qui ont brillé à Paris depuis l'adoption des restaurants. On peut citer Beauvilliers, Méot, Robert, Rose, Legacque, les frères Véry, Henneveu et Baleine.

Quelques-uns de ces établissements ont dû leur prospérité à des causes spéciales, savoir : *le Veau qui tette*, aux pieds de mouton; le. . . . . au gras-double sur le gril; *les Frères Provençaux*, à la morue à l'ail; *Véry*, aux entrées truffées; *Robert*, aux dîners commandés; *Baleine*, aux soins qu'il se donnait pour avoir d'excellent poisson; et *Henneveu*, aux boudoirs mystérieux de son quatrième étage. Mais de tous ces héros de la gastronomie, nul n'a plus de droit à une notice biographique que Beauvilliers, dont les journaux de 1820 ont annoncé la mort.

Beauvilliers.

144. — Beauvilliers, qui s'était établi vers 1782, a été, pendant plus de quinze ans, le plus fameux restaurateur de Paris.

Le premier, il eut un salon élégant, des garçons bien mis, un caveau soigné et une cuisine supérieure : et quand plusieurs de ceux que nous avons nommés ont cherché à l'égaler, il a

soutenu la lutte sans désavantage, parce qu'il n'a eu que quelques pas à faire pour suivre les progrès de la science.

Pendant les deux occupations successives de Paris, en 1814 et 1815, on voyait constamment devant son hôtel des véhicules de toutes les nations : il connaissait tous les chefs des corps étrangers, et avait fini par parler toutes leurs langues, autant qu'il était nécessaire à son commerce.

Beauvilliers publia, vers la fin de sa vie, un ouvrage en deux volumes in-8°, intitulé : *l'Art du cuisinier*. Cet ouvrage, fruit d'une longue expérience, porte le cachet d'une pratique éclairée, et jouit encore de toute l'estime qu'on lui accorda dans sa nouveauté. Jusque-là l'art n'avait point été traité avec autant d'exactitude et de méthode. Ce livre, qui a eu plusieurs éditions, a rendu bien faciles les ouvrages qui l'ont suivi, mais qui ne l'ont pas surpassé.

Beauvilliers avait une mémoire prodigieuse : il reconnaissait et accueillait après vingt ans, des personnes qui n'avaient mangé chez lui qu'une fois ou deux ; il avait aussi, dans certains cas, une méthode qui lui était particulière. Quand il savait qu'une société de gens riches était rassemblée dans ses salons, il s'approchait d'un air officieux, faisait ses baise-mains, et il paraissait donner à ses hôtes une attention toute spéciale.

Il indiquait un plat qu'il ne fallait pas prendre, un autre pour lequel il fallait se hâter, en commandait un troisième auquel personne ne songeait, faisait venir du vin d'un caveau dont lui seul avait la clef ; enfin, il prenait un ton si aimable et si engageant, que tous ces articles *extra* avaient l'air d'être autant de gratiosités de sa part. Mais ce rôle d'amphitryon ne durait qu'un moment ; il s'éclipsait après l'avoir rempli ; et peu après, l'enflure de la carte et l'amertume du quart d'heure de Rabelais montraient suffisamment qu'on avait dîné chez un restaurateur.

Beauvilliers avait fait, défait et refait plusieurs fois sa fortune ; nous ne savons pas quel est celui de ces divers états où la mort l'a surpris ; mais il avait de tels exutoires que nous ne pensons pas que sa succession ait été une dépouille opime.

Le Gastronome chez le Restaurateur.

145. — Il résulte de l'examen des cartes de divers restaurateurs de première classe, et notamment de celles des frères Véry et des frères Provençaux, que le consommateur qui vient s'asseoir dans le salon a sous la main, comme éléments de son dîner, au moins

12 potages,
24 hors-d'œuvre,
15 ou 20 entrées de bœuf,
20 entrées de mouton,
30 entrées de volaille et gibier,
16 ou 20 de veaux,
12 de pâtisserie
24 de poisson,
12 de rôts,
50 entremets,
50 desserts.

En outre, le bienheureux gastronome peut arroser tout cela d'au moins trente espèces de vins à choisir, depuis le vin de Bourgogne jusqu'au vin de Tokai ou du Cap; et de vingt ou trente espèces de liqueurs parfumées; sans compter le café et les mélanges; tels que le punch, le négus, le sillabud, et autres pareils.

Parmi ces diverses parties constituantes du dîner d'un amateur, les parties principales viennent de France; telles que la viande de boucherie, la volaille, les fruits; d'autres sont d'imitation anglaise, telles que le beefsteak, le welchrabbet, le punch, etc.; d'autres viennent d'Allemagne, comme le sauer-kraut, le bœuf de Hambourg, les filets de la forêt Noire; d'autres d'Espagne, comme l'olla-podrida, les garbanços, les raisins secs de Malaga, les jambons au poivre de Xerica, et les vins de liqueur; d'autres d'Italie, comme le macaroni, le parmesan, les saucissons de Bologne, la polenta, les glaces, les liqueurs; d'autres de Russie, comme les viandes desséchées, les anguilles fumées, le caviar; d'autres de Hollande, comme la morue, les fromages, les harengs pecs, le curaçao, l'anisette; d'autres d'Asie, comme le riz de l'Inde, le sagou, le karrik, le soy, le vin de Schiraz, le café; d'autres d'Afrique, comme le vin du Cap; d'autres enfin d'Amérique, comme les pommes de terre, les patates, les ananas, le chocolat, la vanille, le sucre, etc.; ce qui fournit à suffisance la

preuve de la proposition que nous avons émise ailleurs, savoir : qu'un repas tel qu'on peut l'avoir à Paris est un tout cosmopolite où chaque partie du monde comparaît par ses productions.

MÉDITATION XXIX.

LA GOURMANDISE CLASSIQUE

MISE EN ACTION.

Histoire de M. de Borose.

146. — M. DE BOROSE naquit vers 1780. Son père était secrétaire du roi. Il perdit ses parents en bas âge, et se trouva de bonne heure possesseur de quarante mille livres de rente. C'était alors une belle fortune; maintenant ce n'est que ce qu'il faut tout juste pour ne pas mourir de faim.

Un oncle paternel soigna son éducation. Il apprit le latin, tout en s'étonnant que, quand on pouvait tout exprimer en français, on se donnât tant de peine pour apprendre à dire les mêmes choses en d'autres termes. Cependant il fit des progrès; et quand il fut parvenu jusqu'à Horace, il se convertit, trouva un grand plaisir à méditer sur des idées si élégamment revêtues, et fit de véritables efforts pour bien connaître la langue qu'avait parlée ce poëte spirituel.

Il apprit aussi la musique; et après plusieurs essais, se fixa au piano. Il ne se jeta point dans les difficultés indéfinies de cet outil musical [1], et le réduisant à son véritable usage, il se contenta de devenir assez fort pour accompagner le chant.

Mais, sous ce rapport, on le préférait même aux professeurs, parce qu'il ne cherchait pas à se mettre sur le premier plan; ne

[1] Le piano est fait pour faciliter la composition de la musique et pour accompagner le chant. Joué seul, il n'a ni chaleur ni expression. Les Espagnols indiquent par *bordonner* l'action de jouer des instruments qui se pincent.

faisait ni les bras ni les yeux [1] ; et qu'il remplissait consciencieusement le devoir imposé à tout accompagnateur, de soutenir et faire briller la personne qui chante.

Sous l'égide de son âge, il traversa sans accident les temps les plus terribles de la Révolution ; mais il fut conscrit à son tour, acheta un homme qui alla bravement se faire tuer pour lui, et bien muni de l'extrait mortuaire de son Sosie, se trouva convenablement placé pour célébrer nos triomphes ou déplorer nos revers.

M. de Borose était de taille moyenne, mais il était parfaitement bien fait. Quant à sa figure, elle était sensuelle, et nous en donnerons une idée en disant que si on eût rassemblé avec lui dans le même salon Gavaudan des Variétés, Michot des Français, et le vaudevilliste Désaugiers, ils auraient tous quatre eu l'air d'être de la même famille. Sur le tout, il était convenu de dire qu'il était joli garçon, et il eut parfois quelque raison d'y croire.

Prendre un état fut pour lui une grande affaire : il en essaya plusieurs ; mais, y trouvant toujours quelques inconvénients, il se réduisit à une oisiveté occupée, c'est-à dire qu'il se fit recevoir dans quelques sociétés littéraires ; qu'il fut du comité de bienfaisance de son arrondissement, souscrivit à quelques réunions philanthropiques ; et en ajoutant à cela le soin de sa fortune, qu'il régissait à merveille, il eut, tout comme un autre, ses affaires, sa correspondance et son cabinet.

Arrivé à vingt-huit ans, il crut qu'il était temps de se marier, ne voulut voir sa future qu'à table, et, à la troisième entrevue, se trouva suffisamment convaincu qu'elle était également jolie, bonne et spirituelle.

Le bonheur conjugal de Borose fut de courte durée : à peine y avait-il dix-huit mois qu'il était marié, quand sa femme mourut en couches, lui laissant un regret éternel de cette séparation si prompte, et pour consolation une fille qu'il nomma Herminie, et dont nous nous occuperons plus tard.

[1] Terme d'argot musical : *faire les bras*, c'est soulever les coudes et les arrière-bras, comme si on était étouffé par le sentiment : *faire les yeux*, c'est les tourner vers le ciel, comme si on allait se pâmer ; *faire des brioches*, c'est manquer un trait, une intonation.

M. de Borose trouva assez de plaisirs dans les diverses occupations qu'il s'était faites. Cependant il s'aperçut à la longue que, même dans les assemblées choisies, il y a des prétentions, des protecteurs, quelquefois un peu de jalousie. Il mit toutes ces misères sur le compte de l'humanité, qui n'est parfaite nulle part, n'en fut pas moins assidu, mais obéissant, sans s'en douter, à l'ordre du destin imprimé sur ses traits, vint peu à peu à se faire une affaire principale des jouissances du goût.

M. de Borose disait que la gastronomie n'est autre chose que la réflexion qui apprécie, appliquée à la science qui améliore.

Il disait avec Epicure [1] : « L'homme est-il donc fait pour « dédaigner les dons de la nature! N'arrive-t-il sur la terre que « pour y cueillir des fruits amers? Pour qui sont les fleurs que « les dieux font croître aux pieds des mortels?... C'est com- « plaire à la Providence que de s'abandonner aux divers pen- « chants qu'elle nous suggère; nos devoirs viennent de ses lois; « nos désirs, de ses inspirations.

Il disait avec le professeur sébusien, que les bonnes choses sont pour les bonnes gens; autrement il faudrait tomber dans l'absurdité, et croire que Dieu ne les a créées que pour les méchants.

Le premier travail de Borose eut lieu avec son cuisinier, et eut pour but de lui montrer ses fonctions sous leur véritable point de vue.

Il lui dit qu'un cuisinier habile, qui pouvait être un savant par la théorie, l'était toujours par la pratique; que la nature de ses fonctions le plaçait entre le chimiste et le physicien; il alla même jusqu'à lui dire que le cuisinier chargé de l'entretien du mécanisme animal était au-dessus du pharmacien, dont l'utilité n'est qu'occasionnelle.

Il ajoutait, avec un docteur aussi spirituel que savant [2], « que le cuisinier a dû approfondir l'art de modifier les aliments « par l'action du feu, art inconnu aux anciens. Cet art exige « de nos jours des études et des combinaisons savantes. Il faut « avoir réfléchi longtemps sur les productions du globe pour

[1] ALIBERT, *Physiologie des passions*, t. I, p. 241.
[2] ALIBERT, *Physiologie des passions*, t. I, p. 196.

« employer avec habileté les assaisonnements, et déguiser « l'amertume de certains mets, pour en rendre d'autres plus « savoureux, pour mettre en œuvre les meilleurs ingrédients. « Le cuisinier européen est celui qui brille surtout dans l'art « d'opérer ces merveilleux mélanges. »

L'allocution fit son effet, et le chef[1], bien pénétré de son importance, se tint toujours à la hauteur de son emploi.

Un peu de temps, de réflexion et d'expérience apprirent bientôt à M. de Borose que, le nombre des mets étant à peu près fixé par l'usage, un bon dîner n'est pas de beaucoup plus cher qu'un mauvais; qu'il n'en coûte pas cinq cents francs de plus par an pour ne boire jamais que de très-bon vin; et que tout dépend de la volonté du maître, de l'ordre qu'il met dans sa maison, et du mouvement qu'il imprime à tous ceux dont il paye les services.

A partir de ces points fondamentaux, les dîners de Borose prirent un aspect classique et solennel : la renommée en célébra les délices, on se fit une gloire d'y avoir été appelé; et tels en vantèrent les charmes, qui n'y avaient jamais paru.

Il n'engageait jamais ces soi-disant gastronomes qui ne sont que des gloutons, dont le ventre est un abîme, et qui mangent partout, de tout et tout. Il trouvait à souhait, parmi ses amis, dans les trois premières catégories, des convives aimables qui, savourant avec une attention vraiment philosophique, et donnant à cette étude le temps qu'elle exige, n'oubliaient jamais qu'il est un instant où la raison dit à l'appétit : *Non procedes ampliùs* (Tu n'iras pas plus loin.)

Il lui arrivait souvent que des marchands de comestibles lui apportaient des morceaux de haute distinction, et préféraient les lui vendre à un prix modéré, par la certitude où ils étaient que ces mets seraient consommés avec calme et réflexion, qu'il en serait bruit dans la société, et que la réputation de leurs magasins s'en accroîtrait d'autant.

[1] Dans une maison bien organisée le cuisinier se nomme *chef*. Il a sous lui l'aide aux entrées, le pâtisier, le rôtisseur et les fouille-au-pot. (L'office est une institution à part.) Les fouille-au-pot sont les mousses de la cuisine : comme eux ils sont souvent battus, et comme eux ils font quelquefois leur chemin.

Le nombre des convives chez M. de Borose excédait rarement neuf, et les mets n'étaient pas très-nombreux ; mais l'insistance du maître et son goût exquis avaient fini par les rendre parfaits. La table présentait en tout temps ce que la saison pouvait offrir de meilleur, soit par la rareté, soit par la primeur ; et le service se faisait avec tant de soin qu'il ne laissait rien à désirer.

La conversation pendant le repas était toujours générale, gaie et souvent instructive ; cette dernière qualité était due à une précaution très-particulière que prenait Borose.

Chaque semaine, un savant distingué, mais pauvre, auquel il faisait une pension, descendait de son septième étage, et lui remettait une série d'objets propres à être discutés à table. L'amphitryon avait soin de les mettre en avant quand les propos du jour commençaient à s'user, ce qui ranimait la conversation et raccourcissait d'autant les discussions politiques qui troublent également l'ingestion et la digestion .

Deux fois par semaine, il invitait les dames, et il avait soin d'arranger les choses de manière que chacune trouvait parmi les convives un cavalier qui s'occupait uniquement d'elle. Cette précaution jetait beaucoup d'agrément dans sa société, car la prude même la plus sévère est humiliée quand elle reste inaperçue.

A ces jours seulement, un modeste écarté était permis ; les autres jours, on n'admettait que le piquet et le whist, jeux graves, réfléchis, et qui indiquent une éducation soignée. Mais le plus souvent ses soirées se passaient dans une aimable causerie, entremêlée de quelques romances que Borose accompagnait avec ce talent que nous avons déjà indiqué, ce qui lui attirait des applaudissements auxquels il était bien loin d'être insensible.

Le premier lundi de chaque mois, le curé de Borose venait dîner chez son paroissien ; il était sûr d'y être accueilli avec toutes sortes d'égards. La conversation, ce jour-là, s'arrêtait sur un ton un peu plus sérieux, mais qui n'excluait cependant pas une innocente plaisanterie. Le cher pasteur ne se refusait pas aux charmes de cette réunion, et il se surprenait quelquefois à désirer que chaque mois eût quatre premiers lundis.

C'est au même jour que la jeune Herminie sortait de la maison de madame Migneron [1], où elle était en pension : cette dame accompagnait le plus souvent sa pupille. Celle-ci annonçait, à chaque visite, une grâce nouvelle; elle adorait son père, et quand il la bénissait en déposant un baiser sur son front incliné, nuls êtres au monde n'étaient plus heureux qu'eux.

Borose se donnait des soins continuels pour que la dépense qu'il faisait pour sa table pût tourner au profit de la morale.

Il ne donnait sa confiance qu'aux fournisseurs qui se faisaient connaître par leur loyauté dans la qualité des choses et leur modération dans les prix; il les prônait et les aidait au besoin, car il avait encore coutume de dire que les gens trop pressés de faire leur fortune sont souvent peu délicats sur le choix des moyens.

Son marchand de vin s'enrichit assez promptement, parce qu'il fut proclamé sans mélange, qualité déjà rare même chez les Athéniens du temps de Périclès, et qui n'est pas commune au dix-neuvième siècle.

On croit que c'est lui qui, par ses conseils, dirigea la conduite d'Hurbain, restaurateur au Palais-Royal; Hurbain, chez qui l'on trouve pour deux francs un dîner qu'on payerait ailleurs plus du double, et qui marche à la fortune par une route d'autant plus sûre que la foule croît chez lui en raison directe de la modération de ses prix.

Les mets enlevés de dessus la table du gastronome n'étaient point livrés à la discrétion des domestiques, amplement dédommagés d'ailleurs; tout ce qui conservait une belle apparence avait une destination indiquée par le maître.

Instruit, par sa place au comité de bienfaisance, des besoins et de la moralité d'un grand nombre de ses administrés, il était sûr de bien diriger ses dons, et des portions de comestibles, encore très-désirables, venaient de temps en temps chasser le be-

[1] Madame Migneron Remy dirige, rue de Valois, faubourg du Roule, n° 4, une maison d'éducation sous la protection de madame la duchesse d'Orléans : le local est superbe, la tenue parfaite, le ton excellent, les maîtres les meilleurs de Paris, et ce qui touche surtout le professeur, c'est que, avec tant d'avantages, le prix est tel que des fortunes presque modestes peuvent y atteindre.

soin et faire naître la joie ; par exemple, la queue d'un gras brochet, la mitre d'un dindon, un morceau de filet, de la pâtisserie, etc.

Mais pour rendre ces envois encore plus profitables, il avait attention de les annoncer pour le lundi matin, ou pour le lendemain d'une fête, obviant ainsi à la cessation du travail pendant les jours fériés, combattant les inconvénients de la *saint lundi*[1] et faisant de la sensualité l'antidote de la crapule.

Quand M. de Borose avait découvert dans la troisième ou quatrième classe de commerçants un jeune ménage bien uni, et dont la conduite prudente annonçait les qualités sur lesquelles se fonde la prospérité des nations, il leur faisait la prévenance d'une visite, et se faisait un devoir de les engager à dîner.

Au jour indiqué, la jeune femme ne manquait pas de trouver des dames qui lui parlaient des soins intérieurs d'une maison, et le mari, des hommes pour causer de commerce et de manufactures.

Ces invitations, dont le motif était connu, finirent par devenir une distinction, et chacun s'empressa de les mériter.

Pendant que toutes ces choses se passaient, la jeune Herminie croissait et se développait sous les ombrages de la rue de Valois, et nous devons à nos lecteurs le portrait de la fille comme partie intégrante de la biographie du père.

Mademoiselle Herminie de Borose est grande (5 pieds 1 pouce), et sa taille réunit la légèreté d'une nymphe à la grâce d'une déesse.

Fruit unique d'un mariage heureux, sa santé est parfaite, sa force physique remarquable ; elle ne craint ni la chaleur ni le hâle, et les plus longues promenades ne l'épouvantent pas.

[1] La plupart des ouvriers, à Paris, travaillent le dimanche matin pour finir l'ouvrage commencé, le rendre à qui de droit et en recevoir le prix, après quoi ils partent et vont se divertir le reste du jour.

Le lundi matin ils s'assemblent par coteries, mettent en commun tout ce qui leur reste d'argent, et ne se quittent pas que tout ne soit dépensé.

Cet état de choses, qui était rigoureusement vrai il y a dix ans, s'est un peu amélioré par les soins des maîtres d'ateliers et par les établissements d'économie et d'accumulation ; mais le mal est encore très-grand, et il y a beaucoup de temps et de travail perdu au profit des Tivolis, restaurateurs, cabaretiers et taverniers des faubourgs et de la banlieue.

De loin on la croirait brune, mais en y regardant de plus près, on s'aperçoit que ses cheveux sont châtain foncé, ses cils noirs et ses yeux bleu d'azur.

La plupart de ses traits sont grecs, mais son nez gaulois; ce nez charmant fait un effet si gracieux, qu'un comité d'artistes, après en avoir délibéré pendant trois dîners, a décidé que ce type tout français est au moins aussi digne que tout autre d'être immortalisé par le pinceau et le burin.

Le pied de cette jeune fille est bien fait; le professeur l'a tant louée et même cajolée à ce sujet, qu'au jour de l'an 1825, et avec l'approbation de son père, elle lui a fait cadeau d'un joli petit soulier de satin noir, qu'il montre aux élus, et dont il se sert pour prouver que l'extrême sociabilité agit sur les formes comme sur les personnes; car il prétend qu'un petit pied, tel que nous le recherchons maintenant, est le produit des soins et de la culture, ne se trouve presque jamais parmi les villageois, et indique presque toujours une personne dont les aïeux ont longtemps vécu dans l'aisance

Quand Herminie a relevé sur son peigne la forêt de cheveux qui couvre sa tête, et serré une simple tunique avec une ceinture de rubans, on la trouve charmante, et on ne se figure pas que des fleurs, des perles ou des diamants puissent ajouter à sa beauté.

Sa conversation est simple et facile, et on ne se douterait pas qu'elle connaît tous nos meilleurs auteurs; mais dans l'occasion elle s'anime, et la finesse de ses remarques trahit son secret : aussitôt qu'elle s'en aperçoit elle rougit, ses yeux se baissent, et sa rougeur prouve sa modestie.

Mademoiselle de Borose joue également bien du piano et de la harpe, mais elle préfère ce dernier instrument par je ne sais quel sentiment enthousiastique pour les harpes célestes dont sont armés les anges, et pour les harpes d'or tant célébrées par Ossian.

Sa voix est aussi d'une douceur et d'une rectitude célestes; ce qui ne l'empêche pas d'être un peu timide : cependant elle chante sans se faire prier, mais elle ne manque pas en commençant de jeter sur son auditoire un regard qui l'ensorcelle, de sorte qu'elle

pourrait chanter faux comme tant d'autres, qu'on n'aurait pas la force de s'en apercevoir.

Elle n'a point négligé les travaux de l'aiguille, sources de jouissances bien innocentes et ressources toujours prêtes contre l'ennui; elle travaille comme une fée, et chaque fois qu'il paraît quelque chose de nouveau en ce genre, la première ouvrière du *Père de famille* est habituellement chargée de venir le lui apprendre.

Le cœur d'Herminie n'a point encore parlé, et la piété filiale a jusqu'ici suffi à son bonheur; mais elle a une véritable passion pour la danse, qu'elle aime à la folie.

Quand elle se place à une contredanse, elle paraît grandir de deux pouces, et on croirait qu'elle va s'envoler; cependant sa danse est modérée, et ses pas sans prétention; elle se contente de circuler avec légèreté, en développant ses formes aimables et gracieuses, mais à quelques échappées on devine ses pouvoirs et on soupçonne que si elle usait de tous ses moyens, madame Montessu aurait une rivale.

Même quand l'oiseau marche on voit qu'il a des ailes.

Auprès de cette fille charmante qu'il avait retirée de sa pension, jouissant d'une fortune sagement administrée et d'une considération justement méritée, M. de Borose vivait heureux et apercevait encore devant lui une longue carrière à parcourir; mais toute espérance est trompeuse, et on ne peut pas répondre de l'avenir.

Vers le milieu du mois de mars dernier, M. de Borose fut invité à aller passer une journée à la campagne avec quelques amis.

On était à un de ces jours prématurément chauds, avant-coureurs du printemps, et on entendait aux bornes de l'horizon quelques-uns de ces grondements sourds, qui font dire proverbialement que l'hiver se casse le cou : ce qui n'empêcha pas qu'on ne se mît en route pour la promenade. Cependant bientôt le ciel prit une face menaçante, les nuages s'amoncelèrent, et un orage épouvantable éclata avec tonnerre, pluie et grêle.

Chacun se sauva comme il put et où il put; M. de Borose

chercha un asile sous un peuplier dont les branches inférieures, inclinées en parasol, paraissaient pouvoir le garantir.

Asile funeste ! la pointe de l'arbre allait chercher le fluide électrique jusque dans les nuages, et la pluie en tombant le long des branches lui servait de conducteur. Bientôt une détonation effroyable se fit entendre, et l'infortuné promeneur tomba mort sans avoir eu le temps de pousser un soupir

Enlevé ainsi par ce genre de mort que désirait César, et sur lequel il n'y avait pas moyen de gloser, M. de Borose fut enterré avec les cérémonies du rituel le plus complet. Son convoi fut suivi jusqu'au cimitière du Père Lachaise par une foule de gens à pied et en voiture ; son éloge était dans toutes les bouches, et quand une voix amie prononça sur sa tombe une allocution touchante, il y eut écho dans le cœur de tous les assistants.

Herminie fut atterrée d'un malheur si grand et si inattendu ; elle n'eut pas de convulsions, elle n'eut pas de crises de nerfs, elle n'alla pas cacher sa douleur dans son lit ; mais elle pleura son père avec tant d'abandon, de continuité et d'amertume, que ses amis espérèrent que l'excès de sa douleur en deviendrait le remède, car nous ne sommes pas assez fortement trempés pour éprouver pendant longtemps un sentiment si vif.

Le temps a donc fait sur ce jeune cœur son effet immanquable ; Herminie peut nommer son père sans fondre en larmes ; mais elle en parle avec une piété douce, un regret si ingénu, un amour si actuel et un accent si profond, qu'il est impossible de l'entendre et de ne pas partager son attendrissement.

Heureux celui à qui Herminie donnera le droit de l'accompagner et de porter avec elle une couronne funéraire sur la tombe de leur père !

Dans une chapelle latérale de l'église de..... on remarque chaque dimanche, à la messe de midi, une grande et belle jeune personne accompagnée par une dame âgée. Sa tournure est charmante, mais un voile épais cache son visage. Il faut cependant que les traits en soient connus, car on remarque tout autour de cette chapelle une foule de jeunes dévots de fraîche date, tous fort élégamment mis, et dont quelques-uns sont fort beaux garçons.

Cortége d'une Héritière.

147. — Passant un jour dans la rue de la Paix à la place Vendôme, je fus arrêté par le cortége de la plus riche héritière de Paris, pour lors à marier et revenant du bois de Boulogne.

Il était composé comme il suit :

1° La belle, objet de tous les vœux, montée sur un très-beau cheval bai qu'elle maniait avec adresse : amazone bleue à longue queue, chapeau noir à plumes blanches ;

2° Son tuteur marchant à côté d'elle avec la physionomie grave et le maintien important attaché à ses fonctions ;

3° Groupe de douze à quinze poursuivants, cherchant tous à se distinguer, qui par son empressement, qui par son adresse hippiatrique, qui par sa mélancolie ;

4° Un *en cas* magnifiquement attelé, pour servir en cas de pluie ou de fatigue ; cocher corpulent, jockey pas plus gros que le poing ;

5° Domestiques à cheval de toutes les livrées, en grand nombre et pêle-mêle.

Ils passèrent..... et je continuai de méditer.

MÉDITATION XXX.

BOUQUET.

Mythologie gastronomique.

148. — Gastéréa est la dixième muse : elle préside aux jouissances du goût.

Elle pourrait prétendre à l'empire de l'univers ; car l'univers n'est rien sans la vie ; et tout ce qui vit se nourrit.

Elle se plaît particulièrement sur les coteaux où la vigne fleurit, sur ceux que l'oranger parfume, dans les bosquets où la

truffe s'élabore, dans les pays abondants en gibier et en fruits.

Quand elle daigne se montrer, elle apparaît sous la figure d'une jeune fille : sa ceinture est couleur de feu, ses cheveux sont noirs, ses yeux bleu d'azur, et ses formes pleines de grâce; belle comme Vénus, elle est surtout souverainement jolie.

Elle se montre rarement aux mortels; mais sa statue les console de son invisibilité. Un seul sculpteur a été admis à contempler tant de charmes, et tel a été le succès de cet artiste aimé des dieux, que quiconque voit son ouvrage croit y reconnaître les traits de la femme qu'il a le plus aimée.

De tous les lieux où Gastéréa a des autels, celui qu'elle préfère est cette ville, reine du monde, qui emprisonne la Seine entre les marbres de ses palais.

Son temple est bâti sur cette montagne célèbre à laquelle Mars a donné son nom; il est posé sur un socle immense de marbre blanc, sur lequel on monte de tous côtés par cent marches.

C'est dans ce bloc révéré que sont percés ces souterrains mystérieux où l'art interroge la nature et la soumet à ses lois.

C'est là que l'air, l'eau, le fer et le feu, mis en action par des mains habiles, divisent, réunissent, amalgament et produisent les effets dont le vulgaire ne connaît pas la cause.

C'est de là enfin que s'échappent, à des époques déterminées, des recettes merveilleuses dont les auteurs aiment à rester inconnus, parce que leur bonheur est dans leur conscience, et que leur récompense consiste à savoir qu'ils ont reculé les bornes de la science et procuré aux hommes des jouissances nouvelles.

Le temple, monument unique d'architecture simple et majestueuse, est supporté par cent colonnes de jaspe oriental et éclairé par un dôme qui imite la voûte des cieux.

Nous n'entrerons pas dans le détail des merveilles que cet édifice renferme : il suffira de dire que les sculptures qui en ornent les frontons, ainsi que les bas-reliefs qui en décorent l'enceinte, sont consacrés à la mémoire des hommes qui ont bien mérité de leurs semblables par des inventions utiles, telles que l'application du feu aux besoins de la vie, l'invention de la charrue, et autres pareilles.

Bien loin du dôme et dans le sanctuaire, on voit la statue de la déesse : elle a la main gauche appuyée sur un fourneau, et tient de la droite la production la plus chère à ses adorateurs.

Le baldaquin de cristal qui la couvre est soutenu par huit colonnes de même matière; et ces colonnes, continuellement inondées de flamme électrique, répandent dans le lieu saint une clarté qui a quelque chose de divin.

Le culte de la déesse est simple : chaque jour, au lever du soleil, ses prêtres viennent enlever la couronne de fleurs qui orne sa statue, en placent une nouvelle, et chantent en chœur un des hymnes nombreux par lesquels la poésie a célébré les biens dont l'immortelle comble le genre humain.

Ces prêtres sont au nombre de douze, présidés par le plus âgé : ils sont choisis parmi les plus savants, et les plus beaux, toutes choses égales, obtiennent la préférence. Leur âge est celui de la maturité, ils sont sujets à la vieillesse, mais jamais à la caducité ; l'air qu'ils respirent dans le temple les en défend.

Les fêtes de la déesse égalent le nombre des jours de l'année, car elle ne cesse jamais de verser ses bienfaits; mais parmi ces jours il en est un qui lui est spécialement consacré : c'est le VINGT-UN SEPTEMBRE, appelé le *grand halel gastronomique*.

En ce jour solennel la ville reine est dès le matin environnée d'un nuage d'encens ; le peuple, couronné de fleurs, parcourt les rues en chantant les louanges de la déesse ; les citoyens s'appellent par les titres de la plus aimable parenté ; tous les cœurs sont émus des plus doux sentiments, l'atmosphère se charge de sympathie, et propage partout l'amour et l'amitié.

Une partie de la journée se passe dans ces épanchements ; et à l'heure déterminée par l'usage, la foule se porte vers le temple où doit se célébrer le banquet sacré.

Dans le sanctuaire, aux pieds de la statue, s'élève une table destinée au collége des prêtres. Une autre table de douze cents couverts a été préparée sous le dôme pour des convives des deux sexes. Tous les arts ont concouru à l'ornement de ces tables solennelles ; rien de si élégant ne parut jamais dans le palais des rois.

Les prêtres arrivent d'un pas grave et d'un air préparé ; ils sont vêtus d'une tunique blanche de laine de cachemire ; une broderie incarnat en orne les bords, et une ceinture de même couleur en ramasse les plis ; leur physionomie annonce la santé et la bienveillance ; ils s'asseyent après s'être réciproquement salués.

Déjà des serviteurs, vêtus de fin lin, ont placé les mets devant eux. Ce ne sont point des préparations communes faites pour apaiser des besoins vulgaires : rien n'est servi sur cette table auguste qui n'en ait été jugé digne et qui ne tienne à la sphère transcendante, tant par le choix de la matière que par la profondeur du travail.

Les vénérables consommateurs sont au-dessus de leurs fonctions : leur conversation paisible et substantielle roule sur les merveilles de la création et la puissance de l'art ; ils mangent avec lenteur et savourent avec énergie ; le mouvement imprimé à leur mâchoire a quelque chose de moelleux ; on dirait que chaque coup de dent a un accent particulier, et s'il leur arrive de promener la langue sur leurs lèvres vernissées, l'auteur des mets en consommation en acquiert une gloire immortelle.

Les boissons, qui se succèdent par intervalles, sont dignes de ce banquet ; elles sont versées par douze jeunes filles choisies, pour ce jour seulement, par un comité de peintres et de sculpteurs, elles sont vêtues à l'athénienne, costume heureux qui favorise la beauté sans alarmer la pudeur.

Les prêtres de la déesse n'affectent point de détourner des regards hypocrites, tandis que de jolies mains font couler pour eux les délices des deux mondes ; mais tout en admirant le plus bel ouvrage du Créateur, la retenue de la sagesse ne cesse pas de siéger sur leur front. La manière dont ils remercient, dont ils boivent, exprime ce double sentiment.

Autour de cette table mystérieuse on voit circuler des rois, des princes et d'illustres étrangers, arrivés exprès de toutes les parties du monde ; ils marchent en silence et observent avec attention : ils sont venus pour s'instruire dans le grand art de bien manger, art difficile, et que des peuples entiers ignorent encore.

Pendant que ces choses se passent dans le sanctuaire, une

hilarité générale anime les convives placés autour de la table du dôme.

Cette gaieté est due surtout à ce qu'aucun d'entre eux n'est placé à côté de la femme à laquelle il a déjà tout dit. Ainsi l'a voulu la déesse.

A cette table immense ont été appelés, par choix, les savants des deux sexes qui ont enrichi l'art par leurs découvertes, les maîtres de maison qui remplissent avec tant de grâce les devoirs de l'hospitalité française, les savants cosmopolites à qui la société doit des importations utiles ou agréables, et ces hommes miséricordieux qui nourrissent le pauvre des dépouilles opimes de leur superflu.

Le centre en est évidé, et laisse un grand espace qui est occupé par une foule de prosecteurs et de distributeurs qui offrent et voiturent des parties les plus éloignées tout ce que les convives peuvent désirer.

Là se trouve placé avec avantage tout ce que la nature, dans sa prodigalité, a créé pour la nourriture de l'homme. Ces trésors sont centuplés non-seulement par leur association, mais encore par les métamorphoses que l'art leur a fait subir. Cet enchanteur a réuni les deux mondes, confondu les distances. Le parfum qui s'élève de ces préparations savantes embaume l'air et le remplit de gaz excitateurs.

Cependant de jeunes garçons, aussi beaux que bien vêtus, parcourent le cercle extérieur, et présentent incessamment des coupes remplies de vin délicieux, qui ont tantôt l'éclat du rubis, tantôt la couleur plus modeste de la topaze.

De temps en temps, d'habiles musiciens, placés dans les galeries du dôme, font retentir le temple des accents mélodieux d'une harmonie aussi simple que savante.

Alors les têtes s'élèvent, l'attention est entraînée, et pendant ces courts intervalles, toutes les conversations sont suspendues; mais elles recommencent bientôt avec plus de charme : il semble que ce nouveau présent des dieux ait donné à l'imagination plus de fraîcheur, et à tous les cœurs plus d'abandon.

Lorsque le plaisir de la table a rempli le temps qui lui est assigné, le collége des prêtres s'avance sur le bord de l'enceinte;

ils viennent prendre part au banquet, se mêler avec les convives, et boire avec eux le moka que le législateur de l'Orient permet à ses disciples. La liqueur embaumée fume dans des vases rehaussés d'or; et les belles acolytes du sanctuaire parcourent l'assemblée pour distribuer le sucre qui en adoucit l'amertume. Elles sont charmantes, et cependant telle est l'influence de l'air qu'on respire dans le temple de Gastéréa, qu'au cun cœur de femme ne s'ouvre à la jalousie.

Enfin le doyen des prêtres entonne l'hymne de reconnaissance; toutes les voix s'y joignent, les instruments s'y confondent : cet hommage des cœurs s'élève vers le ciel, et le service est fini.

Alors seulement commence le banquet populaire, car il n'est point de véritables fêtes quand le peuple ne jouit pas.

Des tables dont l'œil n'aperçoit pas la fin sont dressées dans toutes les rues, sur toutes les places, au-devant de tous les palais. On s'assied où l'on se trouve; le hasard rapproche les rangs, les âges, les quartiers; toutes les mains se rencontrent et se serrent avec cordialité; on ne voit que des visages contents.

Quoique la grande ville ne soit alors qu'un immense réfectoire, la générosité des particuliers assure l'abondance, tandis qu'un gouvernement paternel veille avec sollicitude pour le maintien de l'ordre, et pour que les dernières limites de la sobriété ne soient pas outre-passées.

Bientôt une musique vive et animée se fait entendre; elle annonce la danse, cet exercice aimé de la jeunesse.

Des salles immenses, des estrades élastiques, qui ont été préparées, et des rafraîchissements de toute espèce ne manqueront pas.

On y court en foule, les uns pour agir, les autres pour encourager et comme simples spectateurs. On rit en voyant quelques vieillards, animés d'un feu passager, offrir à la beauté un hommage éphémère; mais le culte de la déesse et la solennité du jour excusent tout.

Pendant longtemps ce plaisir se soutient, l'allégresse est générale, le mouvement universel, et on entend avec peine la dernière heure annoncer le repos. Cependant personne ne résiste

à cet appel; tout s'est passé avec décence; chacun se retire content de sa journée, et se couche plein d'espoir dans les événements d'une année qui a commencé sous d'aussi heureux auspices.

TRANSITION.

Si l'on m'a lu jusqu'ici avec cette attention que j'ai cherché à faire naître et à soutenir, on a dû voir qu'en écrivant j'ai eu un double but que je n'ai jamais perdu de vue : le premier a été de poser les bases théoriques de la *gastronomie*, afin qu'elle puisse se placer, parmi les sciences, au rang qui lui est incontestablement dû ; le second, de définir avec précision ce qu'on doit entendre par *gourmandise*, et de séparer pour toujours cette qualité sociale de la gloutonnerie et de l'intempérance, avec lesquelles on l'a si mal à propos confondue.

Cette équivoque a été introduite par des moralistes intolérants qui, trompés par un zèle outré, ont voulu voir des excès là où il n'y avait qu'une puissance bien entendue; car les trésors de la création ne sont pas faits pour qu'on les foule aux pieds. Il a été ensuite propagé par des grammairiens insociables, qui définissaient en aveugles et juraient *in verbo magistri*.

Il est temps qu'une pareille erreur finisse, car maintenant tout le monde s'entend; ce qui est si vrai, qu'en même temps qu'il n'est personne qui n'avoue une petite teinte de gourmandise et ne s'en fasse gloire, il n'est personne non plus qui ne prît à grosse injure l'accusation de gloutonnerie, de voracité ou d'intempérance.

Sur ces deux points cardinaux, il me semble que ce que j'ai écrit jusqu'à présent équivaut à la démonstration, et doit suffire pour persuader tous ceux qui ne se refusent pas à la conviction. Je pourrais donc quitter la plume et regarder comme finie la tâche que je me suis imposée; mais en approfondissant des sujets qui touchent à tout, il m'est revenu dans la mémoire beaucoup

de choses qui m'ont paru bonnes à écrire, des anecdotes certainement inédites, des bons mots nés sous mes yeux, quelques recettes de haute distinction et autres hors-d'œuvre pareils.

Semés dans la partie théorique, ils en eussent rompu l'ensemble; réunis, j'espère qu'ils seront lus avec plaisir, parce que, tout en s'amusant, on pourra y trouver quelques vérités expérimentales et des développements utiles.

Il faut bien aussi, comme je l'ai annoncé, que je fasse pour moi un peu de cette biographie qui ne donne lieu ni à discussion ni à commentaires. J'ai cherché la récompense de mon travail dans cette partie où je me retrouve avec mes amis. C'est surtout quand l'existence est près de nous échapper que le *moi* nous devient cher, et les amis en font nécessairement partie.

Cependant, en relisant les endroits qui me sont personnels, je ne dissimulerai pas que j'ai eu quelques mouvements d'inquiétude.

Ce malaise provenait de mes dernières, tout à fait dernières lectures, et des gloses qu'on a faites sur des mémoires qui sont dans les mains de tout le monde.

J'ai craint que quelque malin, qui aura mal digéré et mal dormi, ne vienne à dire : « Mais voilà un professeur qui ne se « dit pas d'injures ! voilà un professeur qui se fait sans cesse des « compliments! voilà un professeur qui... voilà un professeur « que... ! »

A quoi je réponds d'avance, en me mettant en garde, que celui qui ne dit mal de personne a bien le droit de se traiter avec quelque indulgence; et que je ne vois pas par quelle raison je serais exclu de ma propre bienveillance, moi qui ai toujours été étranger aux sentiments haineux.

Après cette réponse, bien fondée en réalité, je crois pouvoir être tranquille, bien abrité dans mon manteau de philosophe; et ceux qui insisteront, je les déclare mauvais coucheurs. *Mauvais coucheurs!* injure nouvelle, et pour laquelle je veux prendre un brevet d'invention, parce que le premier j'ai découvert qu'elle contient en soi une véritable excommunication.

VARIÉTÉS.

I.

L'Omelette du curé.

Tout le monde sait que madame R*** [1] a occupé pendant vingt ans, sans contradiction, le trône de la beauté à Paris On sait aussi qu'elle est extrêmement charitable, et qu'à une certaine époque elle prenait intérêt dans des entreprises qui avaient pour but de soulager la misère, quelquefois plus poignante dans la capitale que partout ailleurs [2].

Ayant a conférer à ce sujet avec M. le curé de..., elle se rendit chez lui vers les cinq heures de l'après-midi, et fut fort étonnée de le trouver déjà à table.

La chère habitante de la rue du Mont-Blanc croyait que tout le monde, à Paris, dînait à six heures, et ne savait pas que les ecclésiastiques commencent en général de bonne heure, parce qu'il en est beaucoup qui font le soir une légère collation.

Madame R*** voulait se retirer; mais le curé la retint, soit parce que l'affaire dont ils avaient à causer n'était pas de nature à l'empêcher de dîner, soit parce qu'une jolie femme n'est jamais un trouble-fête pour qui que ce soit, ou bien enfin parce qu'il vint à s'apercevoir qu'il ne lui manquait qu'un interlocuteur pour faire de son salon un vrai Élysée gastronomique.

Effectivement, le couvert était mis avec une propreté remarquable; un vin vieux étincelait dans un flacon de cristal; la porcelaine blanche était de premier choix; les plats tenus chauds par l'eau bouillante; et une bonne, à la fois canonique et bien mise, était là prête à recevoir les ordres.

[1] Madame Récamier. (N. de la 5e édit.)

[2] Ceux-là surtout sont à plaindre, dont les besoins sont ignorés; car il faut rendre justice aux Parisiens, et dire qu'ils sont charitables et aumôniers. Je faisais, en l'an x, une petite pension hebdomadaire à une vieille religieuse qui gisait à un sixième étage, paralysée de la moitié du corps. Cette brave fille recevait assez de la bienfaisance des voisins pour vivre à peu près confortablement et pour nourrir une sœur converse qui s'était attachée à son sort.

Le repas était limitrophe entre la frugalité et la recherche. Un potage au coulis d'écrevisses venait d'être enlevé, et on voyait sur la table une truite saumonée, une omelette et une salade.

« Mon dîner vous apprend ce que vous ne savez peut-être pas, « dit le pasteur en souriant; c'est aujourd'hui jour maigre suivant « les lois de l'Église. » Notre amie s'inclina en signe d'assentiment; mais des mémoires particuliers assurent qu'elle rougit un peu, ce qui n'empêcha pas le curé de manger.

L'exécution avait commencé par la truite, dont la partie supérieure était en consommation; la sauce indiquait une main habile, et une satisfaction intérieure paraissait sur le front du pasteur.

Après ce premier plat, il attaqua l'omelette, qui était ronde, ventrue et cuite à point.

Au premier coup de la cuiller, la panse laissa échapper un jus lié qui flattait à la fois la vue et l'odorat; le plat en paraissait plein, et la chère Juliette avouait que l'eau lui en était venue à la bouche.

Le mouvement sympathique n'échappa pas au curé, accoutumé à surveiller les passions des hommes; et ayant l'air de répondre à une question que madame R*** s'était bien gardée de faire : « C'est « une omelette au thon, dit-il; ma cuisinière les entend à mer- « veille, et peu de gens y goûtent sans m'en faire compliment. — « Je n'en suis pas étonnée, répondit l'habitante de la Chaussée- « d'Antin; et jamais omelette si appétissante ne parut sur nos tables « mondaines. »

La salade survint. (J'en recommande l'usage à tous ceux qui ont confiance en moi; la salade rafraîchit sans affaiblir, et conforte sans irriter : j'ai coutume de dire qu'elle rajeunit.)

Le dîner n'interrompit pas la conversation. On causa de l'affaire qui avait occasionné la visite, de la guerre qui faisait alors rage, des affaires du temps, des espérances de l'Église, et autres propos de table qui font passer un mauvais dîner et en embellissent un bon.

Le dessert vint en son lieu; il consistait en un fromage de Septmoncel, trois pommes de calville et un pot de confitures.

Enfin, la bonne approcha une petite table ronde, telle qu'on en avait autrefois et qu'on nommait *guéridon*, sur laquelle elle posa

une tasse de moka bien limpide, bien chaud, et dont l'arome remplit l'appartement.

Après l'avoir siroté (*sipcd*), le curé dit ses grâces et ajouta en se levant : « Je ne prends jamais de liqueurs fortes; c'est un « superflu que j'offre toujours à mes convives, mais dont je ne « fais aucun usage personnel. Je me réserve ainsi un secours « pour l'extrême vieillesse, si Dieu me fait la grâce d'y par- « venir. »

Pendant que ces choses se passaient, le temps avait couru, six heures arrivaient; madame R*** se hâta donc de remonter en voiture, car elle avait ce jour-là à dîner quelques amis dont je faisais partie. Elle arriva tard, *suivant sa coutume*, mais enfin elle arriva, encore tout émue de ce qu'elle avait vu et flairé.

Il ne fut question, pendant tout le repas, que du menu du curé et surtout de son omelette au thon.

Madame R*** eut soin de la louer sous les divers rapports de la taille, de la rondeur, de la tournure, et toutes ses données étant certaines, il fut unanimement conclu qu'elle devait être excellente. C'était une véritable équation sensuelle que chacun fit à sa manière.

Le sujet de la conversation épuisé, on passa à d'autres et on n'y pensa plus. Quant à moi, propagateur de vérités utiles, je crus devoir tirer de l'obscurité une préparation que je crois aussi saine qu'agréable. Je chargeai mon maître queux de s'en procurer la recette avec les détails les plus minutieux, et je la donne d'autant plus volontiers aux amateurs que je ne l'ai trouvée dans aucun dispensaire.

Préparation de l'Omelette au Thon.

Prenez, pour six personnes, deux laitances de carpes bien lavées que vous ferez blanchir, en les plongeant pendant cinq minutes dans l'eau déjà bouillante et légèrement salée.

Ayez pareillement gros comme un œuf de poule de thon nouveau, auquel vous joindrez une petite échalotte déjà coupée en atomes.

Hachez ensemble les laitances et le thon, de manière à les bien mêler, et jetez le tout dans une casserole avec un morceau suffisant de très-bon beurre, pour l'y sauter jusqu'à ce que le beurre soit fondu. C'est là ce qui constitue la spécialité de l'omelette.

Prenez encore un second morceau de beurre à discrétion, mariez-le avec du persil et de la ciboulette, mettez-le dans un plat pisciforme destiné à recevoir l'omelette; arrosez-le du jus d'un citron, et posez-le sur la cendre chaude.

Battez ensuite douze œufs (les plus frais sont les meilleurs); le sauté de laitance et de thon y sera versé et agité de manière que le mélange soit bien fait.

Confectionnez ensuite l'omelette à la manière ordinaire; et tâchez qu'elle soit allongée, épaisse et mollette. Étalez-la avec adresse sur le plat que vous avez préparé pour la recevoir, et servez pour être mangée de suite.

Ce mets doit être réservé pour les déjeuners fins, pour les réunions d'amateurs où l'on sait ce qu'on fait et où l'on mange posément; qu'on l'arrose surtout de bon vin vieux, et on verra merveilles.

Notes théoriques pour les Préparations.

1° On doit sauter les laitances et le thon sans les faire bouillir, afin qu'ils ne durcissent pas; ce qui les empêcherait de se bien mêler avec les œufs.

2° Le plat doit être creux, afin que la sauce se concentre et puisse être servie à la cuiller.

3° Le plat doit être légèrement chauffé; car s'il était froid, la porcelaine soustrairait tout le calorique de l'omelette, et il ne lui en resterait pas assez pour fondre la maître-d'hôtel, sur laquelle elle est assise.

II.

Les Œufs au jus.

Je voyageais un jour avec deux dames que je conduisais à Melun.

Nous n'étions pas partis très-matin, et nous arrivâmes à Montgeron avec un appétit qui menaçait de tout détruire.

Menaces vaines : l'auberge où nous descendîmes, quoique d'une assez bonne apparence, était dépourvue de provisions; trois diligences et deux chaises de poste avaient passé, et, semblables aux sauterelles d'Égypte, avaient tout dévoré.

Ainsi disait le chef.

Cependant je voyais tourner une broche chargée d'un gigot tout

à fait comme il faut, et sur lequel les dames, par habitude, jetaient des regards très-coquets.

Hélas! elles s'adressaient mal; le gigot appartenait à trois Anglais qui l'avaient apporté, et l'attendaient sans impatience en buvant du champagne (*prating over a bottle of champain*).

« Mais du moins, dis-je d'un air moitié chagrin et moitié sup-« pliant, ne pourriez-vous pas nous brouiller ces œufs dans le jus « de ce gigot? Avec ces œufs et une tasse de café à la crème nous « nous résignerons. — Oh! très-volontiers, répondit le chef; le jus « nous appartient de droit public, et je vais de suite faire votre « affaire. » Sur quoi il se mit à casser les œufs avec précaution.

Quand je le vis occupé, je m'approchai du feu, et tirant de ma poche un couteau de voyage, je fis au gigot défendu une douzaine de profondes blessures, par lesquelles le jus dut s'écouler jusqu'à la dernière goutte.

A cette première opération je joignis l'attention d'assister à la coction des œufs, de peur qu'il ne fût fait quelque distraction à notre préjudice. Quand ils furent à point, je m'en emparai et les portai à l'appartement qu'on nous avait préparé.

Là, nous nous en régalâmes, et rîmes comme des fous de ce qu'en réalité nous avalions la substance du gigot, en ne laissant à nos amis les Anglais que la peine de mâcher le résidu.

III.

Victoire nationale.

Pendant mon séjour à New-York, j'allais quelquefois passer la soirée dans une espèce de café-taverne tenu par un sieur Little, chez qui on trouvait le matin de la soupe à la tortue, et le soir tous les rafraîchissements d'usage aux États-Unis.

J'y conduisais le plus souvent le vicomte de la Massue et Jean-Rodolphe Fehr, ancien courtier de commerce à Marseille; l'un et l'autre émigrés comme moi; je les régalais d'un *welch rabbet* [1] que nous arrosions d'ale ou de cidre, et la soirée se passait tout dou-

[1] Les Anglais appellent épigrammatiquement *welch rabbet* (lapin gallois) un morceau de fromage grillé sur une tranche de pain. Certes cette préparation n'est pas si substantielle qu'un lapin; mais elle invite à boire, fait trouver le vin bon, et tient fort bien sa place au dessert en petit comité.

cement à parler de nos malheurs, de nos plaisirs et de nos espérances.

Là je fis connaissance avec M. Wilkinson, planteur à la Jamaïque, et avec un homme qui était sans doute un de ses amis, car il ne le quittait jamais. Ce dernier, dont je n'ai jamais su le nom, était un des hommes les plus extraordinaires que j'aie rencontrés : il avait le visage carré, les yeux vifs, et paraissait tout examiner avec attention; mais il ne parlait jamais, et ses traits étaient immobiles comme ceux d'un aveugle. Seulement, quand il entendait une saillie ou un trait comique, son visage s'épanouissait, ses yeux se fermaient, et ouvrant une bouche aussi large que le pavillon d'un cor, il en faisait sortir un son prolongé, qui tenait à la fois du rire et du hennissement, appelé en anglais *horse laugh*, après quoi tout rentrait dans l'ordre, et il retombait dans sa taciturnité habituelle : c'était l'effet de la durée de l'éclair qui déchire la nue. Quant à M. Wilkinson, qui paraissait âgé d'environ cinquante ans, il avait les manières et tout l'extérieur d'un homme comme il faut (*of a gentleman*).

Ces deux Anglais paraissaient faire cas de notre société, et avaient déjà partagé plusieurs fois, de fort bonne grâce, la collation frugale que j'offrais à mes amis, lorsqu'un soir M. Wilkinson me prit à part, et me déclara l'intention où il était de nous engager tous trois à dîner.

Je remerciai; et me croyant suffisamment fondé de pouvoir dans une affaire où j'étais évidemment la partie principale, j'acceptai pour tous, et l'invitation resta fixée au surlendemain à trois heures.

La soirée se passa comme à l'ordinaire; mais au moment où je me retirais, le garçon de salle (*waiter*) me prit à part et m'apprit que les Jamaïcains avaient commandé un bon repas; qu'ils avaient donné des ordres pour que les liquides fussent soignés, parce qu'ils regardaient leur invitation comme un défi à qui boirait le mieux, et que l'homme à la grande bouche avait dit qu'il espérait bien qu'à lui seul il mettrait les Français sous la table.

Cette nouvelle m'aurait fait rejeter le banquet offert, si je l'avais pu avec honneur; car j'ai toujours fui de pareilles orgies; mais la chose était impossible. Les Anglais auraient été crier partout que nous n'avions pas osé nous présenter au combat, que leur présence seule avait suffi pour nous faire reculer; et, quoique bien instruits

du danger, nous suivîmes la maxime du maréchal de Saxe : le vin était tiré, nous nous préparâmes à le boire.

Je n'étais pas sans quelques soucis; mais, en vérité, ces soucis ne m'avaient pas pour objet.

Je regardais comme certain qu'étant à la fois plus jeune, plus grand et plus vigoureux que nos amphitryons, ma constitution, vierge d'excès bachiques, triompherait facilement des deux Anglais, probablement usés par l'excès des liqueurs spiritueuses.

Sans doute, resté seul au milieu des quatre autres réservés, on m'aurait proclamé vainqueur; mais cette victoire qui m'aurait été personnelle, aurait été singulièrement affaiblie par la chute de mes deux compatriotes, qu'on aurait emportés avec les vaincus dans l'état hideux qui suit une pareille défaite. Je désirais leur épargner cet affront; en un mot, je voulais le triomphe de la nation et non celui de l'individu. En conséquence, je rassemblai chez moi Fehr et la Massue, et leur fis une allocution sévère et formelle pour leur annoncer mes craintes; je leur recommandai de boire à petits coups autant que possible, d'en esquiver quelques-uns pendant que j'attirerais l'attention de mes antagonistes, et surtout de manger doucement et de conserver un peu d'appétit pendant toute la séance, parce que les aliments mêlés aux boissons en tempèrent l'ardeur et les empêchent de se porter au cerveau avec tant de violence; enfin nous partageâmes une assiette d'amandes amères, dont j'avais entendu vanter la propriété pour modérer les fumées du vin.

Ainsi armés au physique et au moral, nous nous rendîmes chez Little, où nous trouvâmes les Jamaïcains, et bientôt après le dîner fut servi. Il consistait en une énorme pièce de *roastbeef*, un dindon cuit dans son jus, des racines bouillies, une salade de choux crus et une tarte aux confitures.

On but à la française, c'est-à-dire que le vin fut servi dès le commencement : c'était du fort bon clairet qui était alors bien meilleur marché qu'en France, parce qu'il en était arrivé successivement plusieurs cargaisons dont les dernières s'étaient très-mal vendues.

M. Wilkinson faisait ses honneurs à merveille, nous invitant à manger et nous donnant l'exemple; son ami paraissait abîmé dans son assiette, ne disait mot, regardait de côté, et riait du coin des lèvres.

Pour moi, j'étais charmé de mes deux acolytes. La Massue, quoi-

que doué d'un assez vaste appétit, ménageait ses morceaux comme une petite maîtresse; et Fehr escamotait de temps en temps quelques verres de vin, qu'il faisait passer avec adresse dans un pot à bière qui était au bout de la table. De mon côté, je tenais rondement tête aux deux Anglais, et plus le repas avançait, plus je me sentais plein de confiance.

Après le clairet vint le porto, après le porto le madère, auquel nous nous tînmes longtemps.

Le dessert était arrivé, composé de beurre, de fromage, de noix de coco et d'ycory. Ce fut alors le moment des toasts; et nous bûmes amplement au pouvoir des rois, à la liberté des peuples et à la beauté des dames; nous portâmes avec M. Wilkinson la santé de sa fille Mariah, qu'il nous assura être la plus belle personne de toute l'île de la Jamaïque.

Après le vin arrivèrent les *spirits*, c'est-à-dire le rhum et les eaux-de-vie de vin, de grains et de framboises; avec les spirits, les chansons; et je vis qu'il allait faire chaud. Je craignais les spirits, je les éludai en demandant du punch; et Little lui-même nous en apporta un bowl, sans doute préparé d'avance, qui aurait suffi pour quarante personnes. Nous n'avons point en France de vases de cette dimension.

Cette vue me rendit le courage, je mangeai cinq à six rôties d'un beurre extrêmement frais, et je sentis renaître mes forces. Alors je jetai un coup d'œil scrutateur sur tout ce qui m'environnait; car je commençais à être inquiet sur la manière dont tout cela finirait. Mes deux amis me parurent assez frais; ils buvaient en épluchant des noix d'ycory. M. Wilkinson avait la face rouge-cramoisi, ses yeux étaient troubles, il paraissait affaissé; son ami gardait le silence, mais sa tête fumait comme une chaudière bouillante, et sa bouche immense s'était formée en cul de poule. Je vis bien que la catastrophe approchait.

Effectivement, M. Wilkinson, s'étant réveillé comme en sursaut, se leva et entonna d'une voix assez forte l'air national *Rule Britannia*, mais il ne put jamais aller plus loin; ses forces le trahirent; il se laissa tomber sur sa chaise, et de là coula sous la table. Son ami le voyant dans cet état laissa échapper un de ses plus bruyants ricanements, et s'étant baissé pour l'aider tomba à côté de lui.

Il est impossible d'exprimer la satisfaction que me causa ce brusque dénoûment et le poids dont il me débarrassa. Je me hâtai de

sonner. Little monta, et après lui avoir adressé la phrase officielle : « Voyez à ce que ces gentlemen soient convenablement soignés, » nous bûmes avec lui un dernier verre de punch à leur santé. Bientôt le *waiter* arriva aidé de ses sous-ordres, et ils s'emparèrent des vaincus qu'ils transportèrent chez eux les pieds les premiers suivant la règle *the feet foremost* [1], l'ami gardant une immobilité absolue, et M. Wilkinson essayant toujours de chanter l'air *Rule Britannia*.

Le lendemain les journaux de New-York, qui furent ensuite successivement copiés par tous ceux de l'Union, racontèrent avec assez d'exactitude ce qui s'était passé, et ayant ajouté que les deux Anglais avaient été malades des suites de cette aventure, j'allai les voir. Je trouvai l'ami tout stupéfié par les suites d'une forte indigestion, et M. Wilkinson retenu sur sa chaise par un accès de goutte que notre lutte bachique avait probablement réveillée. Il parut sensible à cette attention, et me dit, entre autres choses : « Oh! dear sir, you are very good company indeed, but tood a drinker for us [2]. »

IV.

Les ablutions.

J'ai écrit que le vomitoire des Romains répugnait à la délicatesse de nos mœurs; j'ai peur d'avoir en cela commis une imprudence et d'être obligé de chanter la palinodie.

Je m'explique :

Il y a à peu près quarante ans que quelques personnes de la haute société, presque toujours les dames, avaient coutume de se rincer la bouche après le repas.

A cet effet, au moment où elles quittaient la table, elles tournaient le dos à la compagnie; un laquais leur présentait un verre d'eau; elles en prenaient une gorgée qu'elles rejetaient bien vite dans la soucoupe; le valet emportait le tout, et l'opération était à peu près inaperçue de la manière dont elle se faisait.

Nous avons changé tout cela.

Dans la maison où l'on se pique des plus beaux usages, des domestiques, vers la fin du dessert, distribuent aux convives des

[1] On se sert, en anglais, de cette expression pour désigner ceux qu'on emporte morts ou ivres.

[2] Mon cher monsieur, vous êtes en vérité de très-bonne compagnie, mais vous êtes trop fort buveur pour nous.

bowls pleins d'eau froide, au milieu desquels se trouve un gobelet d'eau chaude. Là, en présence les uns des autres, on plonge les doigts dans l'eau froide pour avoir l'air de les laver, et on avale l'eau chaude, dont on se gargarise avec bruit et qu'on vomit dans le gobelet ou dans le bowl.

Je ne suis pas le seul qui se soit élevé contre cette innovation, également inutile, indécente et dégoûtante.

Inutile, car chez tous ceux qui savent manger, la bouche est propre à la fin du repas; elle s'est nettoyée soit par le fruit, soit par les derniers verres qu'on a coutume de boire au dessert. Quant aux mains, on ne doit pas s'en servir de manière à les salir; et d'ailleurs chacun n'a-t-il pas une serviette pour les essuyer?

Indécente, car il est de principe généralement reconnu que toute ablution doit se cacher dans le secret de la toilette.

Innovation *dégoûtante* surtout, car la bouche la plus jolie et la plus fraîche perd tous ses charmes quand elle usurpe les fonctions des organes évacuateurs : que sera-ce donc si cette bouche n'est ni jolie ni fraîche? Mais que dire de ces échancrures énormes qui s'évident pour montrer des abîmes qu'on croirait sans fond, si on n'y découvrait des pics informes que le temps a corrodés? *Proh pudor!*

Telle est la position ridicule où nous a placés une affectation de propreté prétentieuse qui n'est ni dans nos goûts ni dans nos mœurs.

Quand on a une fois passé certaines limites, on ne sait plus où l'on s'arrêtera, et je ne puis dire quelle purification on ne nous imposera pas.

Depuis l'apparition officielle de ces bowls innovés, je me désole jour et nuit. Nouveau Jérémie, je déplore les aberrations de la mode, et, trop instruit par mes voyages, je n'entre plus dans un salon sans trembler d'y rencontrer l'abominable *chamberpot* [1].

V.

Mystification du professeur et défaite d'un général.

Il y a quelques années que les journaux nous annoncèrent la découverte d'un nouveau parfum, celui de l'*hémérocallis*, plante

[1] On sait qu'il existe ou qu'il existait il y a peu d'années, en Angleterre, des salles à manger où l'on pouvait *faire son petit tour* sans sortir de l'appartement : facilité étrange, mais qui avait un peu moins d'inconvénients dans un pays où les dames se retirent aussitôt que les hommes commencent à boire du vin.

bulbeuse qui a effectivement une odeur fort agréable, ressemblant assez à celle du jasmin.

Je suis fort curieux et passablement musard, et ces deux causes combinées me poussèrent jusqu'au faubourg Saint-Germain, où je devais trouver le parfum, charme des narines, comme disent les Turcs.

Là je reçus l'accueil dû à un amateur, et on tira pour moi du tabernacle d'une pharmacie très-bien garnie une petite boîte bien enveloppée, et paraissant contenir deux onces de la précieuse cristallisation : politesse que je reconnus par le délaissement de trois francs, suivant les règles de compensation dont M. Azaïs agrandit chaque jour la sphère et les principes.

Un étourdi aurait sur-le-champ déployé, ouvert, flairé et dégusté. Un professeur agit différemment : je pensai qu'en pareil cas le retirement était indiqué; je me rendis donc chez moi au pas officiel; et bientôt calé dans mon sofa, je me préparai à éprouver une sensation nouvelle.

Je tirai de ma poche la boîte odorante et la débarrassai des langes dans lesquels elle était encore enveloppée; c'étaient trois imprimés différents tous relatifs à l'hémérocallis, à son histoire naturelle, à sa culture, à sa fleur, et aux jouissances distinguées qu'on pouvait tirer de son parfum, soit qu'il fût concentré dans des pastilles, soit qu'il fût mêlé à des préparations d'office, soit enfin qu'il parût sur nos tables, dissous dans des liqueurs alcooliques ou mêlé à des crèmes glacées. Je lus attentivement les trois imprimés accessoires : 1° pour m'indemniser d'autant de la compensation dont j'ai parlé plus haut; 2° pour me préparer convenablement à l'appréciation du nouveau trésor extrait du règne végétal.

J'ouvris donc, avec due révérence, la boîte que je supposais pleine de pastilles. Mais, ô surprise! ô douleur! j'y trouvai, en premier ordre, un second exemplaire des trois imprimés que je venais de dévorer, et, seulement comme accessoires, environ deux douzaines de ces trochisques dont la conquête m'avait fait faire le voyage du noble faubourg.

Avant tout, je dégustai; et je dois rendre hommage à la vérité en disant que je trouvai ces pastilles fort agréables; mais je n'en regrettai que plus fort que, contre l'apparence extérieure, elles fussent en si petit nombre, et véritablement plus j'y pensais, plus je me croyais mystifié.

Je me levai donc avec l'intention de reporter la boîte à son auteur, dût-il en retenir le prix ; mais à ce mouvement, une glace me montra mes cheveux gris ; je me moquai de ma vivacité et me rassis, rancune tenante : on voit qu'elle a duré longtemps.

D'ailleurs une considération particulière me retint : il s'agissait d'un pharmacien, et il n'y avait pas quatre jours que j'avais été témoin de l'extrême imperturbabilité des membres de ce collége respectable.

C'est encore une anecdote qu'il faut que mes lecteurs connaissent. Je suis aujourd'hui (17 juin 1825) en train de conter. Dieu veuille que ce ne soit pas une calamité publique !

Or donc, j'allai un matin faire une visite au général Bouvier des Eclats, mon ami et mon compatriote.

Je le trouvai parcourant son appartement d'un air agité, et froissant dans ses mains un écrit que je pris pour une pièce de vers.

« Prenez, dit-il en me le présentant, et dites-moi votre avis ; « vous vous y connaissez. »

Je reçus le papier, et l'ayant parcouru, je fus fort étonné de voir que c'était une note de médicaments fournis : de sorte que ce n'était point en ma qualité de poëte que j'étais requis, mais comme pharmaconome.

« Ma foi, mon ami, lui dis-je en lui rendant sa propriété, vous « connaissez l'habitude de la corporation que vous avez mise en « œuvre ; les limites ont bien été peut-être un peu outre-passées ; « mais pourquoi avez-vous un habit brodé, trois ordres, un cha- « peau à graines d'épinards ? Voilà trois circonstances aggravantes, « et vous vous en tirerez mal. — Taisez-vous donc, me dit-il avec « humeur, cet état est épouvantable. Au reste, vous allez voir mon « écorcheur, je l'ai fait appeler ; il va venir, et vous me soutiendrez. »

Il parlait encore quand la porte s'ouvrit, et nous vîmes entrer un homme d'environ cinquante ans, vêtu avec soin ; il avait la taille haute, la démarche grave, et toute sa physionomie aurait eu une teinte uniforme de sévérité, si le rapport de sa bouche à ses yeux n'y avait pas introduit quelque chose de sardonique.

Il s'approcha de la cheminée, refusa de s'asseoir, et je fus témoin auditeur du dialogue suivant, que j'ai fidèlement retenu.

Le Général. — Monsieur, la note que vous m'avez envoyée est un véritable compte d'apothicaire, et....

L'Homme noir. — Monsieur, je ne suis point apothicaire.

LE GÉNÉRAL. — Et qu'êtes-vous donc, monsieur?

L'HOMME NOIR. — Monsieur, je suis pharmacien.

LE GÉNÉRAL. — Eh bien, monsieur le pharmacien, votre garçon a dû vous dire...

L'HOMME NOIR. — Monsieur, je n'ai point de garçon.

LE GÉNÉRAL. — Qu'était donc ce jeune homme?

L'HOMME NOIR. — Monsieur, c'est un élève.

LE GÉNÉRAL. — Je voulais donc vous dire, monsieur, que vos drogues...

L'HOMME NOIR. — Monsieur, je ne vends point de drogues.

LE GÉNÉRAL. — Que vendez-vous donc, monsieur?

L'HOMME NOIR. — Monsieur, je vends des médicaments.

Là finit la discussion. Le géneral, honteux d'avoir fait tant de solécismes et d'être si peu avancé dans la connaissance de la langue pharmaceutique, se troubla, oublia ce qu'il avait à dire, et paya tout ce qu'on voulut.

VI.

Le plat d'Anguille.

Il existait à Paris, rue de la Chaussée-d'Antin, un particulier nomme Briguet, qui, ayant d'abord été cocher, puis marchand de chevaux, avait fini par faire une petite fortune.

Il était né à Talissieu; et ayant résolu de s'y retirer, il épousa une rentière qui avait autrefois été cuisiniére chez mademoiselle Thevenin, que tout Paris a connue par son surnom d'*As de pique*.

L'occasion se présenta d'acquérir un petit domaine dans son village natal; il en profita, et vint s'y établir avec sa femme vers la fin de 1791.

Dans ces temps-là, les curés de chaque arrondissement archipresbyteral avaient coutume de se réunir une fois par mois chez chacun d'entre eux tour à tour pour conférer sur les matières ecclésiastiques. On célébrait une grand'messe, on conférait, ensuite on dînait.

Le tout s'appelait *la conférence*; et le curé chez qui elle devait avoir lieu ne manquait pas de se préparer à l'avance pour bien et dignement recevoir ses confrères.

Or, quand ce fut le tour du curé de Talissieu, il arriva qu'un de ses paroissiens lui fit cadeau d'une magnifique anguille prise dans les eaux limpides de Serans, et de plus de trois pieds de longueur.

Ravi de posséder un poisson de pareille souche, le pasteur craignit que sa cuisinière ne fût pas en état d'apprêter un mets de si haute espérance; il vint donc trouver madame Briguet, et rendant hommage à ses connaissances supérieures, il la pria d'imprimer son cachet à un plat digne d'un archevêque, et qui ferait le plus grand honneur à son dîner.

L'ouaille docile y consentit sans difficulté, et avec d'autant plus de plaisir, disait-elle, qu'il lui restait encore une petite caisse de divers assaisonnements rares dont elle faisait usage chez son ancienne maîtresse.

Le plat d'anguille fut confectionné avec soin et servi avec distinction. Non-seulement il avait une tournure élégante, mais encore un fumet enchanteur; et quand on l'eut goûté, les expressions manquaient pour en faire l'éloge; aussi disparut-il, corps et sauce, jusqu'à la dernière particule.

Mais il arriva qu'au dessert les vénérables se sentirent émus d'une manière inaccoutumée, et que, par suite de l'influence nécessaire du physique sur le moral, les propos tournèrent à la gaillardise.

Les uns faisaient de bons contes de leurs aventures du séminaire; d'autres raillaient leurs voisins sur quelques *on dit* de chronique scandaleuse; bref, la conversation s'établit et se maintint sur le plus mignon des péchés capitaux; et ce qu'il y eut de très-remarquable, c'est qu'ils ne se doutèrent même pas du scandale, tant le diable était malin.

Ils se séparèrent tard, et mes mémoires secrets ne vont pas plus loin pour ce jour-là. Mais à la conférence suivante, quand les convives se revirent, ils étaient honteux de ce qu'ils avaient dit, se demandaient excuse de ce qu'ils s'étaient reproché, et finirent par attribuer le tout à l'influence du plat d'anguille, de sorte que, tout en avouant qu'il était délicieux, cependant ils convinrent qu'il ne serait pas prudent de mettre le savoir de madame Briguet à une seconde épreuve.

J'ai cherché vainement à m'assurer de la nature du condiment qui avait produit de si merveilleux effets, d'autant qu'on ne s'était pas plaint qu'il fût d'une nature dangereuse ou corrosive.

L'artiste avouait bien un coulis d'écrevisses fortement pimenté; mais je regarde comme certain qu'elle ne disait pas tout.

VII.

L'Asperge.

On vint dire un jour à monseigneur Courtois de Quincy, évêque de Belley, qu'une asperge d'une grosseur merveilleuse pointait dans un des carrés de son jardin potager.

A l'instant, toute la société se transporta sur les lieux pour vérifier le fait; car, dans les palais épiscopaux aussi, on est charmé d'avoir quelque chose à faire.

La nouvelle ne se trouva ni fausse ni exagérée. La plante avait percé la terre, et paraissait déjà au-dessus du sol; la tête en était arrondie, vernissée, diaprée, et promettait une colonne plus que de pleine main.

On se récria sur ce phénomène d'horticulture : on convint qu'à monseigneur seul appartenait le droit de le séparer de sa racine, et le coutelier voisin fut chargé de faire immédiatement un couteau approprié à cette haute fonction.

Pendant les jours suivants l'asperge ne fit que croître en grâce et en beauté; sa marche était lente, mais continue, et bientôt on commença à apercevoir la partie blanche où finit la propriété esculente de ce légume.

Le temps de la moisson ainsi indiqué, on s'y prépara par un bon dîner, et on ajourna l'opération au retour de la promenade.

Alors monseigneur s'avança armé du couteau officiel, se baissa avec gravité, et s'occupa à séparer de sa tige le végétal orgueilleux, tandis que toute la cour épiscopale marquait quelque impatience d'en examiner les fibres et la contexture.

Mais, ô surprise! ô désappointement! ô douleur, le prélat se releva les mains vides.... L'asperge était de bois.

Cette plaisanterie, peut-être un peu forte, était du chanoine Rosset, qui, né à Saint-Claude, tournait à merveille et peignait fort agréablement.

Il avait conditionné de tout point la fausse plante, l'avait enfoncée en cachette, et la soulevait un peu chaque jour pour imiter la croissance naturelle.

Monseigneur ne savait pas trop de quelle manière il devait prendre cette mystification (car c'en était bien une); mais voyant déjà l'hilarité se peindre sur la figure des assistants, il sourit, et ce

sourire fut suivi de l'explosion générale d'un rire véritablement homérique; on emporta donc le corps du délit, sans s'occuper du délinquant; et pour cette soirée du moins la statue-asperge fut admise aux honneurs du salon.

VIII.

Le piége.

Le chevalier de Langeac avait une assez belle fortune qui s'était écoulée par les exutoires obligés qui environnent tout homme qui est riche, jeune et beau garçon.

Il en avait rassemblé les débris, et au moyen d'une petite pension qu'il recevait du gouvernement, il avait à Lyon une existence agréable dans la meilleure société, car l'expérience lui avait donné de l'ordre.

Quoique toujours galant, il s'était cependant retiré de fait du service des dames; il se plaisait encore à faire leur partie à tous les jeux de commerce, qu'il jouait également bien; mais il défendait contre elles son argent, avec le sang-froid qui caractérise ceux qui ont renoncé à leurs bontes.

La gourmandise s'était enrichie de la perte de ses autres penchants; on peut dire qu'il en faisait profession; et comme il était d'ailleurs fort aimable, il recevait tant d'invitations qu'il ne pouvait y suffire.

Lyon est une ville de bonne chère; sa position y fait abonder avec une égale facilité les vins de Bordeaux, ceux de l'Ermitage et ceux de Bourgogne; le gibier des coteaux voisins est excellent; on tire des lacs de Genève et du Bourget les meilleurs poissons du monde, et les amateurs se pâment à la vue des poulardes de Bresse dont cette ville est l'entrepôt.

Le chevalier de Langeac avait donc sa place marquée aux meilleures tables de la ville; mais celle où il se plaisait spécialement était celle de M. A***, banquier fort riche et amateur distingué. Le chevalier mettait cette préférence sur le compte de la liaison qu'ils avaient contractée en faisant ensemble leurs études. Les malins (car il y en a partout) l'attribuaient à ce que M. A*** avait pour cuisinier le meilleur élève de Ramier, traiteur habile qui florissait dans ces temps reculés.

Quoi qu'il en soit, vers la fin de l'hiver de 1780, le chevalier de

Langeac reçut un billet par lequel M. A*** l'invitait à souper à dix jours de là (car on soupait alors), et mes mémoires secrets assurent qu'il tressaillit de joie en pensant qu'une citation à si longs jours indiquait une séance solennelle et une festivité de premier ordre.

Il se rendit au jour et à l'heure fixés, et trouva les convives rassemblés au nombre de dix, tous amis de la joie et de la bonne chère; le mot *gastronome* n'avait pas encore été tiré du grec, ou du moins n'était pas usuel comme aujourd'hui.

Bientôt un repas substantiel leur fut servi : on y voyait entre autres un énorme aloyau dans son jus, une fricassée de poulet bien garnie, une tranche de veau de la plus belle apparence, et une très-belle carpe farcie.

Tout cela était beau et bon, mais ne répondait pas aux yeux du chevalier, à l'espoir qu'il avait conçu d'après une invitation ultradécadaire.

Une autre singularité le frappait : les convives, tous gens de bon appétit, ou ne mangeaient pas, ou ne mangeaient que du bout des lèvres; l'un avait la migraine, l'autre se sentait un frisson, un troisième avait dîné tard; ainsi des autres. Le chevalier s'étonnait du hasard qui avait accumulé sur cette soirée des dispositions aussi anticonviviales, et se croyant chargé de représenter tous ces invalides, attaquait hardiment, tranchait avec précision, et mettait en action un grand pouvoir d'intussusception.

Le second service ne fut pas assis sur des bases moins solides; un énorme dindon de Crémieu faisait face à un très-beau brochet au bleu, le tout flanqué de six entremets obligés (salade non comprise) parmi lesquels se distinguait un ample macaroni au parmesan.

A cette apparition, le chevalier sentit se ranimer sa valeur expirante, tandis que les autres avaient l'air de rendre les derniers soupirs. Exalté par le changement de vins, il triomphait de leur impuissance, et toastait leur santé des nombreuses rasades dont il arrosait un tronçon considérable de brochet qui avait suivi l'entre-cuisse du dindon.

Les entremets furent fêtés à leur tour, et il fournit glorieusement sa carrière, ne se réservant, pour le dessert, qu'un morceau de fromage et un verre de vin de Malaga; car les sucreries n'entraient jamais dans son budget.

On a vu qu'il avait déjà eu deux étonnements dans la soirée : le premier, de voir une chère par trop solide, l'autre, de trouver des convives trop mal disposés; il devait en éprouver un troisième bien autrement motivé.

Effectivement, au lieu de servir le dessert, les domestiques enlevèrent tout ce qui couvrait la table, argenterie et linge, en donnèrent d'autres aux convives, et y posèrent quatre entrées nouvelles, dont le fumet s'éleva jusqu'aux cieux

C'étaient des ris de veau au coulis d'ecrevisses, des laitances aux truffes, un brochet piqué et farci, et des ailes de bartavelles à la purée de champignons.

Semblable à ce vieillard magicien dont parle l'Arioste, qui, ayant la belle Armide en sa puissance, ne fit pour la déshonorer que d'impuissants efforts, le chevalier fut atterré à la vue de tant de bonnes choses qu'il ne pouvait plus fêter, et commença à soupçonner qu'on avait eu de méchantes intentions.

Par un effet contraire, tous les autres convives se sentirent ranimés : l'appétit revint, les migraines disparurent, un écartement ironique semblait agrandir leurs bouches, et ce fut leur tour de boire à la santé du chevalier, dont les pouvoirs étaient finis.

Il faisait cependant bonne contenance, et semblait vouloir faire tête à l'orage; mais à la troisième bouchée, la nature se révolta, et son estomac menaça de le trahir. Il fut donc forcé de rester inactif, et comme on dit en musique, il compta des pauses.

Que ne ressentit-il pas, au troisième changement, quand il vit arriver par douzaines des bécassines, blanches de graisse, dormant sur des rôties officielles; un faisan, oiseau très-rare alors et arrivé des bords de la Seine; un thon frais, et tout ce que la cuisine du temps et le petit-four présentaient de plus élégant en entremets!

Il délibéra, et fut sur le point de rester, de continuer, et de mourir bravement sur le champ de bataille : ce fut le premier cri de l'honneur bien ou mal entendu. Mais bientôt l'égoïsme vint à son secours, et l'amena à des idées plus modérées.

Il réfléchit qu'en pareil cas la prudence n'est pas lâcheté; qu'une mort par indigestion prête toujours au ridicule, et que l'avenir lui gardait sans doute bien des compensations pour ce désappointement; il prit donc son parti, et jetant sa serviette : « Monsieur, dit-il « au financier, on n'expose pas ainsi ses amis; il y a perfidie de

« votre part, et je ne vous verrai de ma vie. » Il dit, et disparut.

Son départ ne fit pas une très-grande sensation ; il annonçait le succès d'une conspiration qui avait pour but de le mettre en face d'un bon repas dont il ne pourrait pas profiter, et tout le monde était dans le secret.

Cependant le chevalier bouda plus longtemps qu'on n'aurait cru : il fallut quelques prévenances pour l'apaiser ; enfin il revint avec les becfigues, et il n'y pensait plus à l'apparition des truffes.

IX.

Le Turbot.

La Discorde avait tenté un jour de s'introduire dans le sein d'un des ménages les plus unis de la capitale. C'était justement un samedi, jour de sabbat : il s'agissait d'un turbot à cuire ; c'était à la campagne, et cette campagne était Villecrène.

Ce poisson, qu'on disait arraché à une destinée bien plus glorieuse, devait être servi le lendemain à une réunion de bonnes gens dont je faisais partie ; il était frais, dodu, brillant à satisfaction ; mais ses dimensions excédaient tellement tous les vases dont on pouvait disposer, qu'on ne savait comment le préparer.

« Eh bien, on le partagera en deux, disait le mari. — Oserais-« tu bien déshonorer ainsi cette pauvre créature? disait la femme. « — Il le faut bien, ma chère, puisqu'il n'y a pas moyen de faire « autrement. Allons, qu'on apporte le couperet, et bientôt ce sera « chose faite. — Attendons encore, mon ami, on y sera toujours à « temps ; tu sais bien d'ailleurs que le cousin va venir ; c'est un « professeur, et il trouvera bien le moyen de nous tirer d'affaire. — « Un professeur... nous tirer d'affaire..... Bah!... » Et un rapport fidèle assure que celui qui parlait ainsi ne paraissait pas avoir grande confiance au professeur ; et cependant ce professeur c'était moi ! *Schwernoth !*

La difficulté allait probablement se terminer à la manière d'Alexandre, lorsque j'arrivai au pas de charge, le nez au vent, et avec l'appétit qu'on a toujours quand on a voyagé, qu'il est sept heures du soir, et que l'odeur d'un bon dîner salue l'odorat et sollicite le goût.

A mon entrée, je tentai vainement de faire les compliments

d'usage, on ne me répondit point, parce qu'on ne m'avait pas écouté. Bientôt la question qui absorbait toutes les attentions me fut exposée à peu près en *duo*, après quoi les deux parties se turent comme de concert ; la cousine me regardant avec des yeux qui semblaient dire : J'espère que nous nous en tirerons ; le cousin ayant au contraire l'air moqueur et narquois, comme s'il eût été sûr que je ne m'en tirerais pas, tandis que sa main droite était appuyée sur le redoutable couperet, qu'on avait apporté sur sa réquisition.

Ces nuances diverses disparurent pour faire place à l'empreinte d'une vive curiosité, lorsque d'une voix grave et oraculeuse, je prononçai ces paroles solennelles : « Le turbot restera entier jusqu'à « sa présentation officielle. »

Déjà j'étais sûr de ne pas me compromettre, parce que j'aurais proposé de le faire cuire au four ; mais ce mode pouvant présenter quelques difficultés, je ne m'expliquai point encore, et me dirigeai en silence vers la cuisine, moi ouvrant la procession, les époux servant d'acolytes, la famille représentant les fidèles, et la cuisinière *in fiocchi* fermant la marche.

Les deux premières pièces ne me présentèrent rien de favorable à mes vues ; mais, arrivé à la buanderie, une chaudière, quoique petite, bien encastrée dans son fourneau, s'offrit à mes yeux ; j'en jugeai de suite l'application ; et me tournant vers ma suite : « Soyez sans inquiétude, m'écriai-je avec cette foi qui transporte « les montagnes, le turbot cuira entier ; il cuira à la vapeur, il va « cuire à l'instant. »

Effectivement, quoiqu'il fût tout à fait temps de dîner, je mis immédiatement tout le monde en œuvre. Pendant que quelques-uns allumaient le fourneau, je taillai, dans un panier de cinquante bouteilles, une claie de la grandeur précise du poisson géant. Sur cette claie, je fis mettre un lit de bulbes et herbes de haut goût, sur lequel il fut étendu, après avoir été bien lavé, bien séché, et convenablement salé. Un second lit du même assaisonnement fut placé sur le dos. On posa la claie, ainsi chargée, sur la chaudière à demi pleine d'eau ; on couvrit le tout d'un petit cuvier autour duquel on amassa du sable sec, pour empêcher la vapeur de s'échapper trop facilement. Bientôt la chaudière fut en ébullition ; la vapeur ne tarda pas à remplir toute la capacité du cuvier, qu'on enleva au bout d'une demi-heure, et la claie fut retirée de dessus la chau-

dière avec le turbot cuit à point, bien blanc, et de la plus aimable apparence.

L'opération finie, nous courûmes nous mettre à table avec des appétits aiguisés par le retard, par le travail et par le succès, de sorte que nous employâmes assez de temps pour arriver à ce moment heureux, toujours indiqué par Homère, où l'abondance et la variété des mets avaient chassé la faim.

Le lendemain, à dîner, le turbot fut servi aux honorables consommateurs; et on se récria sur sa bonne mine. Alors le maître de la maison rapporta par lui-même la manière inespérée dont il avait été cuit; et je fus loué non-seulement pour l'à-propos de l'invention, mais encore pour son effet; car, après une dégustation attentive, il fut décidé à l'unanimité que le poisson apprêté de cette manière était incomparablement meilleur que s'il eût été cuit dans une turbotière.

Cette décision n'étonna personne, puisque, n'ayant pas passé dans l'eau bouillante, il n'avait rien perdu de ses principes, et avait au contraire pompé tout l'arome de l'assaisonnement.

Pendant que mon oreille se saturait à satisfaction des compliments qui m'étaient prodigués, mes yeux en cherchaient encore d'autres plus sincères dans l'autopsie des convives, et j'observai, avec un contentement secret, que le général Labassée était si content qu'il souriait à chaque morceau, que le curé avait le cou tendu et les yeux fixés au plafond en signe d'extase; et que, de deux académiciens aussi spirituels que gourmands qui se trouvaient parmi nous, le premier, M. Auger, avait les yeux brillants et la face radieuse comme un auteur qu'on applaudit, tandis que le second, M. Villemain, avait la tête penchée et le menton à l'ouest comme quelqu'un qui écoute avec attention.

Tout ceci est bon à retenir, parce qu'il est peu de maisons de campagne où l'on ne puisse trouver tout ce qui est nécessaire pour constituer l'appareil dont je me servis dans cette occasion, et qu'on peut y avoir recours toutes les fois qu'il est question de faire cuire quelque objet qui survient inopinément, et qui dépasse les dimensions ordinaires.

Cependant mes lecteurs auraient été privés de la connaissance de cette grande aventure, si elle ne m'avait pas paru devoir conduire à des résultats d'une utilité plus générale.

Effectivement, ceux qui connaissent la nature et les effets de la

vapeur savent qu'elle egale en température le liquide qu'elle abandonne; qu'elle peut même s'élever de quelques degrés par une légère concentration, et qu'elle s'accumule tant qu'elle ne trouve pas d'issue.

Il suit de là que, toutes choses restant les mêmes, en augmentant seulement la capacité du cuvier qui eouvrait le tout dans mon expérience, et en y substituant par exemple un tonneau vide, on pourrait, au moyen de la vapeur, faire euire promptement et à peu de frais plusieurs boisseaux de pommes de terre, des racines de toute espèee, enfin tout ce qu'on aurait empilé sur la claie et recouvert du tonneau, soit pour les hommes, soit à l'usage des bestiaux ; et tout cela serait cuit avec six fois moins de temps et six fois moins de bois qu'il n'en faudrait pour mettre seulement en ébullition une chaudière de la contenance d'un hectolitre.

Je crois que cet appareil si simple peut être de quelque importance partout où il existe une manutention un peu eonsidérable, soit à la ville, soit à la campagne; et voilà pourquoi je l'ai décrit de manière que tout le monde puisse l'entendre et en profiter.

Je crois encore qu'on n'a point assez tourné au profit de nos usages domestiques la puissance de la vapeur ; et j'espère bien que, quelque jour, le Bulletin de la Société d'eneouragement apprendra aux agriculteurs que je m'en suis ultérieurement occupé.

P. S. Un jour que nous étions assemblés en comité de professeurs, rue de la Paix, n° 14, je racontai l'histoire véritable du turbot à la vapeur. Quand j'eus fini, mon voisin de gauche se tourna vers moi : « N'y étais-je done pas, me dit-il d'un air de « reproche, et moi donc, n'ai-je done pas opiné tout aussi bien « que les autres ? — Certainement, lui répondis-je, vous étiez là « tout près du curé, et, sans reproche, vous en avez bien pris votre « part; ne eroyez pas que.... »

Le réclamant était M. Lorrain, dégustateur fortement papillé, financier aussi aimable que prudent, qui s'est bien calé dans le port pour juger plus sainement des effets de la tempête, et conséquemment digne à plus d'un titre de la nomination en toutes lettres.

X.

Divers magistères restaurants, par le Professeur,

Improvisés pour le cas de la Méditation XXV.

A. — Prenez six gros oignons, trois racines de carottes, une poignée de persil ; hachez le tout et le jetez dans une casserole, où vous le ferez chauffer et roussir au moyen d'un morceau de bon beurre frais.

Quand ce mélange est bien à point, jetez-y six onces de sucre candi, vingt grains d'ambre pilé, avec une croûte de pain grillée et trois bouteilles d'eau, que vous ferez bouillir pendant trois quarts d'heure en y ajoutant de nouvelle eau pour compenser la perte qui se fait par l'ébullition, de manière qu'il y ait toujours trois bouteilles de liquide.

Pendant que ces choses se passent, tuez, plumez et videz un vieux coq, que vous pilerez, chair et os, dans un mortier, avec le pilon de fer; hachez également deux livres de chair de bœuf bien choisie.

Cela fait, on mêle ensemble ces deux chairs, auxquelles on ajoute suffisante quantité de sel et de poivre.

On les met dans une casserole, sur un feu bien vif, de manière à se pénétrer du calorique, et on y jette de temps en temps un peu de beurre frais, afin de pouvoir bien sauter ce mélange sans qu'il s'attache.

Quand on voit qu'il a roussi, c'est-à-dire que l'osmazôme est rissolée, on passe le bouillon qui est dans la première casserole. On en mouille peu à peu la seconde; et quand tout y est entré, on fait bouillir à grandes vagues pendant trois quarts d'heure, en ayant toujours soin d'ajouter de l'eau chaude pour conserver la même quantité de liquide.

Au bout de ce temps, l'opération est finie, et on a une potion dont l'effet est certain toutes les fois que le malade, quoique épuisé par quelqu'une des causes que nous avons indiquées, a cependant conservé un estomac faisant ses fonctions.

Pour en faire usage, on en donne, le premier jour, une tasse toutes les trois heures, jusqu'à l'heure du sommeil de la nuit; les jours suivants, une forte tasse seulement le matin, et pareille

quantité le soir, jusqu'à l'épuisement de trois bouteilles. On tient le malade à un régime diététique léger, mais cependant nourrissant, comme des cuisses de volaille, du poisson, des fruits doux, des confitures ; il n'arrive presque jamais qu'on soit obligé de recommencer une nouvelle confection. Vers le quatrième jour il peut reprendre ses occupations ordinaires, et doit s'efforcer d'être plus sage à l'avenir, *s'il est possible.*

En supprimant l'ambre et le sucre candi, on peut, par cette méthode, improviser un potage de haut goût et digne de figurer à un dîner de connaisseurs.

On peut remplacer le vieux coq par quatre vieilles perdrix, et le bœuf par un morceau de gigot de mouton : la préparation n'en sera ni moins efficace ni moins agréable.

La méthode de hacher la viande et de la roussir avant que de la mouiller peut être généralisée pour tous les cas où l'on est pressé. Elle est fondée sur ce que les viandes traitées ainsi se chargent de beaucoup plus de calorique que quand elles sont dans l'eau : on s'en pourra donc servir toutes les fois qu'on aura besoin d'un bon potage gras, sans être obligé de l'attendre cinq à six heures, ce qui peut arriver très-souvent, surtout à la campagne. Bien entendu que ceux qui s'en serviront glorifieront le professeur.

B. — Il est bien que tout le monde sache que si l'ambre, considéré comme parfum, peut être nuisible aux profanes qui ont les nerfs délicats, pris intérieurement il est souverainement tonique et exhilarant ; nos aïeux en faisaient grand usage dans leur cuisine, et ne s'en portaient pas plus mal.

J'ai su que le maréchal de Richelieu, de glorieuse mémoire, mâchait habituellement des pastilles ambrées ; et pour moi, quand je me trouve dans quelqu'un de ces jours où le poids de l'âge se fait sentir, où l'on pense avec peine et où l'on se sent opprimé par une puissance inconnue, je mêle avec une forte tasse de chocolat, gros comme une fève d'ambre pilé avec du sucre, et je m'en suis toujours trouvé à merveille. Au moyen de ce tonique, l'action de la vie devient aisée, la pensée se dégage avec facilité, et je n'éprouve pas l'insomnie qui serait la suite infaillible d'une tasse de café à l'eau prise avec l'intention de produire le même effet.

C. — Le magistère A est destiné aux tempéraments robustes,

aux gens décidés, et à ceux en général qui s'épuisent par action.

J'ai été conduit par l'occasion à en composer un autre beaucoup plus agréable au goût, d'un effet plus doux, et que je réserve pour les tempéraments faibles, pour les caractères indécis, pour ceux, en un mot, qui s'épuisent à peu de frais; le voici :

Prenez un jarret de veau pesant au moins deux livres, fendez-le en quatre sur sa longueur, os et chair, faites-le roussir avec quatre oignons coupés en tranches et une poignée de cresson de fontaine, et quand il s'approche d'être cuit, mouillez-le avec trois bouteilles d'eau que vous ferez bouillir pendant deux heures, avec la précaution de remplacer ce qui s'évapore, et déjà vous aurez un bon bouillon de veau : poivrez et salez modérément.

Faites piler séparément trois vieux pigeons et vingt-cinq écrevisses bien vivantes : réunissez le tout pour faire roussir comme j'ai dit au numéro A, et quand vous voyez que la chaleur a pénétré le mélange et qu'il commence à gratiner, mouillez avec le bouillon de veau et poussez le feu pendant une heure; on passe ce bouillon ainsi enrichi, et on peut en prendre matin et soir, ou plutôt le matin seulement, deux heures avant déjeuner. C'est aussi un potage délicieux.

J'ai été conduit à ce dernier magistère par une paire de littérateurs qui, me voyant dans un état assez positif, ont pris confiance en moi, et, comme ils disaient, ont eu recours à mes lumières.

Ils en ont fait usage et n'ont pas eu lieu de s'en repentir. Le poëte, qui était simplement élégiaque, est devenu romantique; la dame, qui n'avait fait qu'un roman assez pâle et à catastrophe malheureuse, en a fait un second beaucoup meilleur, et qui finit par un beau et bon mariage. On voit qu'il y a eu, dans l'un et l'autre cas, exaltation de puissance, et je crois, en conscience, que je puis m'en glorifier un peu.

XI.

La poularde de Bresse.

Un des premiers jours de janvier de l'année courante 1825, deux jeunes époux, Mme et M. de Versy, avaient assisté à un grand déjeuner d'huîtres *sellé et bridé*; on sait ce que cela veut dire.

Ces repas sont charmants, soit parce qu'ils sont composés de

mets appétissants, soit par la gaieté qui ordinairement y règne ; mais ils ont l'inconvénient de déranger toutes les opérations de la journée. C'est ce qui arriva dans cette occasion. L'heure du dîner étant venue, les époux se mirent à table ; mais ce ne fut que pour la forme. Madame mangea un peu de potage, monsieur but un verre d'eau rougie ; quelques amis survinrent, on fit une partie de whist, la soirée se passa, et le même lit reçut les deux époux.

Vers deux heures du matin, M. de Versy se réveilla ; il était mal à son aise, il bâillait : il se retournait tellement que sa femme s'en inquiéta et lui demanda s'il était malade. « Non, ma chère, mais il « me semble que j'ai faim, et je songeais à cette poularde de « Bresse si blanchette, si joliette, qu'on nous a présentée à dîner, « et à laquelle cependant nous avons fait un si mauvais accueil. « — S'il faut te dire ma confession, je t'avouerai, mon ami, que « j'ai tout autant d'appétit que toi, et puisque tu as songé à la « poularde, il faut la faire venir et la manger. — Quelle folie ! « tout dort dans la maison, et demain on se moquera de nous. — « Si tout dort, tout se réveillera, et on ne se moquera pas de « nous, parce qu'on n'en saura rien. D'ailleurs, qui sait si d'ici à « demain l'un de nous ne mourra pas de faim ? je ne veux pas en « courir la chance. Je vais sonner Justine. »

Aussitôt dit, aussitôt fait, et on éveilla la pauvre soubrette, qui, ayant bien soupé, dormait comme on dort à dix-neuf ans, quand l'amour ne tourmente pas[1].

Elle arriva tout en désordre, les yeux bouffis, bâillant, et s'assit en étendant les bras.

Mais ce n'était là qu'une tâche facile ; il s'agissait d'avoir la cuisinière, et ce fut une affaire. Celle-ci était cordon bleu, et partant souverainement rechigneuse ; elle gronda, hennit, grogna, rugit et renâcla ; cependant elle se leva à la fin, et cette circonférence énorme commença à se mouvoir.

Sur ces entrefaites, madame de Versy avait passé une camisole, son mari s'était arrangé tant bien que mal, Justine avait étendu sur le lit une nappe, et apporté les accessoires indispensables d'un festin improvisé.

Tout étant ainsi préparé, on vit paraître la poularde, qui fut à l'instant dépecée et avalée sans miséricorde.

[1] *A pierna tendida* (esp.).

Après ce premier exploit, les époux se partagèrent une grosse poire de Saint-Germain, et mangèrent un peu de confitures d'oranges.

Dans les entr'actes, ils avaient creusé jusqu'au fond une bouteille de vin de Grave, et répété plusieurs fois avec variations qu'ils n'avaient jamais fait un plus agréable repas.

Ce repas finit pourtant, car tout finit dans ce bas monde. Justine ôta le couvert, fit disparaître les pièces de conviction, regagna son lit et le rideau conjugal tomba sur les convives.

Le lendemain matin, madame de Versy courut chez son amie madame de Franval, et lui raconta tout ce qui s'était passé, et c'est à l'indiscrétion de celle-ci que le public doit la présente confidence.

Elle ne manquait jamais de remarquer qu'en finissant son récit madame de Versy avait toussé deux fois et rougi très-positivement.

XII.

Le Faisan.

Le faisan est une énigme dont le mot n'est révélé qu'aux adeptes; eux seuls peuvent le savourer dans toute sa bonté.

Chaque substance a son apogée d'esculence : quelques-unes y sont déjà parvenues avant leur entier développement, comme les câpres, les asperges, les perdreaux gris, les pigeons à la cuiller, etc.; les autres y parviennent au moment où elles ont toute la perfection d'existence qui leur est destinée, comme les melons, la plupart des fruits, le mouton, le bœuf, le chevreuil, les perdrix rouges; d'autres enfin quand elles commencent à se décomposer, telles que les nèfles, la bécasse et surtout le faisan.

Ce dernier oiseau, quand il est mangé dans les trois jours qui suivent sa mort, n'a rien qui le distingue. Il n'est ni si délicat qu'une poularde, ni si parfumé qu'une caille.

Pris à point, c'est une chair tendre, sublime et de haut goût, car elle tient à la fois de la volaille et de la venaison.

Ce point si désirable est celui où le faisan commence à se décomposer; alors son arome se développe et se joint à une huile qui, pour s'exalter, avait besoin d'un peu de fermentation, comme l'huile du café, que l'on n'obtient que par la torréfaction.

Ce moment se manifeste aux sens des profanes par une légère odeur et par le changement de couleur du ventre de l'oiseau ; mais les inspirés le devinent par une sorte d'instinct qui agit en plusieurs occasions, et qui fait, par exemple, qu'un rôtisseur habile décide au premier coup d'œil qu'il faut tirer une volaille de la broche ou lui laisser faire encore quelques tours.

Quand le faisan est arrivé là, on le plume et non plus tôt, et on le pique avec soin, en choisissant le lard le plus frais et le plus ferme.

Il n'est point indifférent de ne pas plumer le faisan trop tôt ; des expériences très bien faites ont appris que ceux qui sont conservés dans la plume sont bien plus parfumés que ceux qui sont restés longtemps nus, soit que le contact de l'air neutralise quelques portions de l'arome, soit qu'une partie du suc destiné à nourrir les plumes soit résorbé et serve à relever la chair.

L'oiseau ainsi préparé, il s'agit de l'étoffer, ce qui se fait de la manière suivante :

Ayez deux bécasses, désossez-les et videz-les de manière à en faire deux lots : le premier de la chair, le second des entrailles et des foies.

Vous prenez la chair et vous en faites une farce en la hachant avec de la moelle de bœuf cuite à la vapeur, un peu de lard râpé, poivre, sel, fines herbes, et la quantité de bonnes truffes suffisante pour remplir la capacité intérieure du faisan.

Vous aurez soin de fixer cette farce de manière qu'elle ne se répande pas en dehors, ce qui est quelquefois assez difficile quand l'oiseau est un peu avancé. Cependant on y parvient par divers moyens, et entre autres en taillant une croûte de pain qu'on attache avec un ruban de fil et qui fait l'office d'obturateur.

Prenez une tranche de pain qui dépasse de deux pouces de chaque côté le faisan couché dans le sens de sa longueur ; prenez alors les foies, les entrailles des bécasses, et pilez-les avec deux grosses truffes, un anchois, un peu de lard râpé et un morceau convenable de bon beurre frais.

Vous étendez avec égalité cette pâte sur la rôtie, et vous la placez sous le faisan préparé comme dessus, de manière à être arrosée en entier de tout le jus qui en découle pendant qu'il rôtit.

Quand le faisan est cuit, servez-le couché avec grâce sur sa rôtie ;

environnez-le d'oranges amères, et soyez tranquille sur l'événement.

Ce mets de haute saveur doit être arrosé par préférence de vin du cru de la haute Bourgogne ; j'ai dégagé cette vérité d'une suite d'observations qui m'ont coûté plus de travail qu'une table de logarithmes.

Un faisan ainsi préparé serait digne d'être servi à des anges, s'ils voyageaient encore sur la terre comme du temps de Loth.

Que dis-je! l'expérience a été faite. Un faisan étoffé a été exécuté sous mes yeux par le digne chef Picard au château de la Grange, chez ma charmante amie madame de Ville-Plaine, apporté sur la table par le majordome Louis, marchant à pas processionnels. On l'a examiné avec autant de soin qu'un chapeau de madame Herbault ; on l'a savouré avec attention ; et pendant ce docte travail, les yeux de ces dames brillaient comme des étoiles, leurs lèvres étaient vernissées de corail, et leur physionomie tournait à l'extase. (Voyez les *Éprouvettes gastronomiques.*)

J'ai fait plus : j'en ai présenté un pareil à un comité de magistrats de la cour suprême, qui savent qu'il faut quelquefois déposer la toge sénatoriale, et à qui j'ai démontré sans peine que la bonne chère est une compensation naturelle des ennuis du cabinet. Après un examen convenable, le doyen articula d'une voix grave le mot *Excellent !* Toutes les têtes se baissèrent en signe d'acquiescement, et l'arrêt passa à l'unanimité.

J'avais observé pendant la délibération que les nez de ces vénérables avaient été agités par des mouvements très-prononcés d'olfaction, que leurs fronts augustes étaient épanouis par une sérénité paisible, et que leur bouche véridique avait quelque chose de jubilant qui ressemblait à un demi-sourire.

Au reste, ces effets merveilleux sont dans la nature des choses. Traité d'après la recette précédente, le faisan, déjà distingué par lui-même, est imbibé à l'extérieur de la graisse savoureuse du lard qui se carbonise ; il s'imprègne à l'intérieur des gaz odorants qui s'échappent de la bécasse et de la truffe. La rôtie, déjà si richement parée, reçoit encore les sucs à triple combinaison qui découlent de l'oiseau qui rôtit.

Ainsi de toutes les bonnes choses qui se trouvent rassemblées, pas un atome n'échappe à l'appréciation, et attendu l'excellence de ce mets, je le crois digne des tables les plus augustes.

Parve, nec invideo, sine me, liber, ibis in aulam.

XIII.

Industrie gastronomique des Émigrés.

Toute Française, à ce que j'imagine,
Sait bien ou mal faire un peu de cuisine.
(*Belle Arsène*, acte III.)

J'ai exposé dans un chapitre précédent les avantages immenses que la France a tirés de la gourmandise dans les circonstances de 1815. Cette propension si générale n'a pas été moins utile aux émigrés; et ceux d'entre eux qui avaient quelques talents pour l'art alimentaire en ont tiré de précieux secours.

En passant à Boston, j'appris au restaurateur Julien à faire des œufs brouillés au fromage. Ce mets, nouveau pour les Américains, fit tellement fureur, qu'il se crut obligé de me remercier en m'envoyant à New-York le derrière d'un de ces jolis petits chevreuils qu'on tire en hiver du Canada, et qui fut trouvé exquis par le comité choisi que je convoquai en cette occasion.

Le capitaine Collet gagna aussi beaucoup d'argent à New-York en 1794 et 1795, en faisant pour les habitants de cette ville commerçante des glaces et des sorbets.

Les femmes surtout ne se lassaient pas d'un plaisir si nouveau pour elles; rien n'était plus amusant que de voir les petites mines qu'elles faisaient en y goûtant. Elles avaient surtout peine à concevoir comment cela pouvait se maintenir si froid par une chaleur de vingt-six degrés de Réaumur.

En passant à Cologne, j'avais rencontré un gentilhomme breton qui se trouvait très-bien de s'être fait traiteur, et je pourrais multiplier indéfiniment les exemples; mais j'aime mieux conter, comme plus singulière, l'histoire d'un Français qui s'enrichit à Londres par son habileté à faire de la salade.

Il était Limousin, et, si ma mémoire est fidèle, il s'appelait d'Aubignac ou d'Albignac.

Quoique sa pitance fût fortement restreinte par le mauvais état de ses finances, il n'en était pas moins un jour à dîner dans une des

[1] Julien florissait en 1794. C'était un habile garçon, qui avait, disait-il, été cuisinier de l'archevêque de Bordeaux. Il a dû faire une grande fortune si Dieu lui a prêté vie.

plus fameuses tavernes de Londres ; il était de ceux qui ont pour système qu'on peut bien dîner avec un seul plat, pourvu qu'il soit excellent.

Pendant qu'il achevait un succulent roastbeef, cinq ou six jeunes gens des premières familles (dandies) se régalaient à une table voisine, et l'un d'eux s'étant levé, s'approcha et lui dit d'un ton poli : « Monsieur le Français, on dit que votre nation excelle dans l'art « de faire la salade ; voudriez-vous nous favoriser et en accom- « moder une pour nous [1] ? »

D'Albignac y consentit après quelque hésitation, demanda tout ce qu'il crut nécessaire pour faire le chef-d'œuvre attendu, y mit tous ses soins et eut le bonheur de réussir.

Pendant qu'il étudiait ses doses, il répondait avec franchise aux questions qu'on lui faisait sur sa situation actuelle ; il dit qu'il était émigré et avoua, non sans rougir un peu, qu'il recevait des secours du gouvernement anglais, circonstance qui autorisa sans doute un des jeunes gens à lui glisser dans la main un billet de cinq livres sterling, qu'il accepta après une molle résistance.

Il avait donné son adresse, et à quelque temps de là il ne fut que médiocrement surpris de recevoir une lettre par laquelle on le priait, dans les termes les plus honnêtes, de venir accommoder une salade dans un des plus beaux hôtels de Grosvenor Square.

D'Albignac, commençant à prévoir quelque avantage durable, ne balança pas un instant, et arriva ponctuellement, après s'être muni de quelques assaisonnements nouveaux qu'il jugea convenables pour donner à son ouvrage un plus haut degré de perfection.

Il avait eu le temps de songer à la besogne qu'il avait à faire ; il eut donc le bonheur de réussir encore, et reçut, pour cette fois, une gratification telle qu'il n'eût pas pu la refuser sans se nuire.

Les premiers jeunes gens pour qui il avait opéré, avaient, comme on peut le présumer, vanté jusqu'à l'exagération le mérite de la salade qu'il avait assaisonnée pour eux. La seconde compagnie fit encore plus de bruit, de sorte que la réputation de d'Albignac s'étendit promptement : on le désigna sous la qualification de *fashio-*

[1] Traduction mot à mot du compliment anglais qui doit être fait dans cette occasion.

nable salatmaker: et dans ce pays avide de nouveautés, tout ce qu'il y avait de plus élégant dans la capitale des trois royaumes se mourait pour une salade de la façon du gentleman français : *I die for it*, c'est l'expression consacrée :

Désir de *nonne* est un feu qui dévore,
Désir d'*Anglaise* est cent fois pire encore.

D'Albignac profita en homme d'esprit de l'engouement dont il était l'objet ; bientôt il eut un carrick pour se transporter plus vite dans les divers endroits où il était appelé, et un domestique portant, dans un nécessaire d'acajou, tous les ingrédients dont il avait enrichi son répertoire, tels que les vinaigres à différents parfums, des huiles avec ou sans goût de fruit, du soy, du caviar, des truffes, des anchois, du calchup, du jus de viandes, et même des jaunes d'œufs, qui sont le caractère distinctif de la mayonnaise.

Plus tard, il fit fabriquer des nécessaires pareils, qu'il garnit complétement et qu'il vendit par centaines.

Enfin, en suivant avec exactitude et sagesse sa ligne d'opération, il vint à bout de réaliser une fortune de plus de 80,000 francs qu'il transporta en France quand les temps furent devenus meilleurs.

Rentré dans sa patrie, il ne s'amusa point à briller sur le pavé de Paris, mais il s'occupa de son avenir. Il plaça 60,000 francs dans les fonds publics, qui pour lors étaient à cinquante pour cent, et acheta pour 20,000 une petite gentilhommière située en Limousin, où probablement il vit encore, content et heureux, puisqu'il sait borner ses désirs.

Ces détails me furent donnés dans le temps par un de mes amis qui avait connu d'Albignac à Londres, et qui l'avait tout nouvellement rencontré lors de son passage à Paris.

XIV.

Autres souvenirs d'Émigration.

LE TISSERAND.

En 1794, nous étions en Suisse, M. Rostaing[1] et moi, montrant

[1] M. le baron Rostaing, mon parent et mon ami, aujourd'hui intendant militaire à Lyon. C'est un administrateur de première force. Il a dans ses cartons un système de comptabilité militaire tellement clair, qu'il faudra bien qu'on y vienne.

un visage serein à la fortune contraire, et gardant notre amour à la patrie qui nous persécutait.

Nous vînmes à Moudon, où j'avais des parents, et fûmes reçus par la famille Trolliet avec une bienveillance dont j'ai gardé chérement le souvenir.

Cette famille, une des plus anciennes du pays, est maintenant éteinte, le dernier bailli n'ayant laissé qu'une fille, qui elle-même n'a point eu d'enfant mâle.

On me montra en cette ville un jeune officier français qui y exerçait la profession de tisserand ; et voici comment il en était venu là.

Ce jeune homme, d'une très-bonne famille, traversant Moudon pour se rendre à l'armée de Condé, se trouva à table à côté d'un vieillard porteur d'une de ces figures à la fois graves et animées, telle que les peintres la donnent aux compagnons de Guillaume Tell.

Au dessert, on causa : l'officier ne dissimula pas sa position, et reçut diverses marques d'intérêt de la part de son voisin. Celui-ci le plaignait d'être obligé de renoncer, si jeune, à tout ce qu'il devait aimer, et lui fit remarquer la justesse de la maxime de Rousseau qui voudrait que chaque homme sût un métier pour s'en aider dans l'adversité et se nourrir partout. Quant à lui, il déclara qu'il était tisserand, veuf sans enfants, et qu'il était content de son sort.

La conversation en resta là ; le lendemain l'officier partit, et peu de temps après se trouva installé dans les rangs de l'armée de Condé. Mais à tout ce qui se passait, tant au dedans qu'au dehors de cette armée, il jugea facilement que ce n'était pas par cette porte qu'il pouvait espérer de rentrer en France. Il ne tarda pas à y éprouver quelques-uns de ces désagréments qu'y ont quelquefois rencontrés ceux qui n'avaient d'autres titres que leur zèle pour la cause royale ; et plus tard on lui fit un passe-droit, ou quelque chose de pareil, qui lui parut d'une injustice criante.

Alors le discours du tisserand lui revint dans la mémoire ; il y rêva quelque temps ; et ayant pris son parti, quitta l'armée, revint à Moudon, et se présenta au tisserand, en le priant de le recevoir comme apprenti.

« Je ne laisserai pas échapper cette occasion de faire une bonne « action, dit le vieillard ; vous mangerez avec moi ; je ne sais qu'une

« chose, je vous l'apprendrai ; je n'ai qu'un lit, vous le partagerez ;
« vous travaillerez ainsi pendant un an, et au bout de ce temps
« vous travaillerez à votre compte, et vous vivrez heureux dans un
« pays où le travail est honoré et provoqué. »

Dès le lendemain, l'officier se mit à l'ouvrage, et y réussit si bien, qu'au bout de six mois son maître lui déclara qu'il n'avait plus rien à lui apprendre, qu'il se regardait comme payé des soins qu'il lui avait donnés, et que désormais tout ce qu'il ferait tournerait à son profit particulier.

Quand je passai à Moudon, le nouvel artisan avait déjà gagné assez d'argent pour acheter un métier et un lit; il travaillait avec une assiduité remarquable, et on prenait à lui un tel intérêt, que les premières maisons de la ville s'étaient arrangées pour lui donner tour à tour à dîner chaque dimanche.

Ce jour-là, il endossait son uniforme, reprenait ses droits dans la société; et comme il était fort aimable et fort instruit, il était fêté et caressé par tout le monde. Mais le lundi, il redevenait tisserand, et, passant le temps dans cette alternative, ne paraissait pas trop mécontent de son sort.

L'AFFAMÉ.

A ce tableau des avantages de l'industrie j'en vais accoler un autre d'un genre absolument opposé.

Je rencontrai à Lausanne un émigré lyonnais, grand et beau garçon, qui, pour ne pas travailler, s'était réduit à ne manger que deux fois par semaine. Il serait mort de faim de la meilleure grâce du monde, si un brave négociant de la ville ne lui avait pas ouvert un crédit chez un traiteur pour y dîner le dimanche et le mercredi de chaque semaine.

L'émigré arrivait au jour indiqué, se bourrait jusqu'à l'œsophage, et partait, non sans emporter avec lui un assez gros morceau de pain : c'était chose convenue.

Il ménageait le mieux qu'il pouvait cette provision supplémentaire, buvait de l'eau quand l'estomac lui faisait mal, passait une partie de son temps au lit dans une rêvasserie qui n'était pas sans charmes, et gagnait ainsi le repas suivant.

Il y avait trois mois qu'il vivait ainsi quand je le rencontrai : il n'était pas malade; mais il régnait dans toute sa personne une

telle langueur, ses traits étaient tellement étirés, et il y avait entre son nez et ses oreilles quelque chose de si hippocratique, qu'il faisait peine à voir.

Je m'étonnai qu'il se soumît à de telles angoisses plutôt que de chercher à utiliser sa personne, et je l'invitai à dîner à mon auberge, où il officia à faire trembler. Mais je ne récidivai pas, parce que j'aime qu'on se roidisse contre l'adversité, et qu'on obéisse, quand il le faut, à cet arrêt porté contre l'espèce humaine : *Tu travailleras.*

LE LION D'ARGENT.

Quels bons dîners nous faisions en ce temps à Lausanne, *au Lion d'argent !*

Moyennant quinze batz (2 fr. 25 c.) nous passions en revue trois services complets, où l'on voyait, entre autres, le bon gibier des montagnes voisines, l'excellent poisson du lac de Genève, et nous humections tout cela, *à volonté et à discrétion*, avec un petit vin blanc limpide comme eau de roche, qui aurait fait boire un enragé.

Le haut bout de la table était tenu par un chanoine de Notre-Dame de Paris (je souhaite qu'il vive encore), qui était là comme chez lui, et devant qui le *keller* ne manquait pas de placer tout ce qu'il y avait de meilleur dans le menu.

Il me fit l'honneur de me distinguer et de m'appeler, en qualité d'aide de camp, dans la région qu'il habitait; mais je ne profitai pas longtemps de cet avantage; les événements m'entraînèrent et je partis pour les États-Unis, où je trouvai un asile, du travail et de la tranquillité.

SÉJOUR EN AMÉRIQUE.

. . . . . .

. . . . . .

. . . . . .

. . . . . .

BATAILLE.

Je finis ce chapitre en racontant une circonstance de ma vie qui prouve bien que rien n'est sûr en ce bas monde, et que le

malheur peut nous surprendre au moment où on s'y attend le moins.

Je partais pour la France, je quittais les États-Unis après trois ans de séjour, et je m'y étais si bien trouvé que tout ce que je demandai au ciel (et il m'a exaucé) dans ces moments d'attendrissement qui précèdent le départ, fut de ne pas être plus malheureux dans l'ancien monde que je ne l'avais été dans le nouveau.

Ce bonheur, je l'avais principalement dû à ce que, dès que je fus arrivé parmi les Américains, je parlai comme eux[1], je m'habillai comme eux, je me gardai bien d'avoir plus d'esprit qu'eux, et je trouvai bon tout ce qu'ils faisaient; payant ainsi l'hospitalité que je trouvais parmi eux par une condescendance que je crois nécessaire et que je conseille à tous ceux qui pourraient se trouver en pareille position.

Je quittais donc paisiblement un pays où j'avais vécu en paix avec tout le monde, et il n'y avait pas un bipède sans plumes dans toute la création qui eût plus actuellement que moi l'amour de ses semblables, quand il survint un incident tout à fait indépendant de ma volonté, et qui faillit me rejeter dans les événements tragiques.

J'étais sur le paquebot qui devait me conduire de New-York à Philadelphie; il faut savoir que, pour faire ce voyage avec sûreté et certitude, on doit profiter du moment où la marée descend.

Or la mer était *étale*, c'est-à-dire qu'elle allait descendre, et le moment de partir était venu sans qu'on se mît le moins du monde en mouvement pour démarrer.

Nous étions là beaucoup de Français, et entre autres un sieur Gauthier, qui doit être encore en ce moment à Paris, brave garçon qui s'est ruiné en voulant bâtir *ultra vires* la maison qui fait l'angle sud-ouest du ministère des finances.

La cause du retard fut bientôt connue; elle provenait de deux Américains qui n'arrivaient point, et qu'on avait la bonté d'attendre : ce qui nous mettait en danger d'être surpris par la ma-

[1] Je dînais un jour à côté d'un créole qui demeurait à New-York depuis deux ans et qui ne savait pas assez d'anglais pour demander du pain, et je lui en témoignai mon étonnement. « Bah! dit-il en levant les épaules, croyez-vous que je sois assez bon pour me donner la peine d'étudier la langue d'un peuple aussi maussade? »

rée basse, et de mettre le double de temps pour arriver à notre destination; car la mer n'attend personne.

De là grands murmures, et surtout de la part des Français, qui ont les passions bien autrement vives que les habitants de l'autre bord de l'Atlantique.

Non-seulement je ne m'en mêlais pas, mais à peine m'en apercevais-je, car j'avais le cœur gros, et je pensais au sort qui m'attendait en France; de sorte que je ne sais pas bien ce qui se passa. Mais bientôt j'entendis un bruit éclatant, et je vis qu'il provenait de ce que Gauthier avait appliqué sur la joue d'un Américain un soufflet à assommer un rhinocéros.

Cet acte de violence amena une confusion épouvantable. Les mots *Français* et *Américains* ayant été plusieurs fois prononcés en opposition, la querelle devint nationale; et il n'était pas question moins que de nous jeter tous à la mer. Ce qui eût été cependant une opération difficile, car nous étions huit contre onze.

J'étais, par mon extérieur, celui qui annonçait devoir faire le plus de résistance à la *transbordation;* car je suis carré, de haute taille, et je n'avais alors que trente-neuf ans. Ce fut sans doute par cette raison qu'on dirigea sur moi le guerrier le plus apparent de la troupe ennemie, qui vint me faire en face une attitude hostile.

Il était haut comme un clocher, et gros en proportion; mais quand je le toisai avec ce regard qui pénètre jusqu'à la moelle des os, je vis qu'il était d'un tempérament lymphatique, qu'il avait le visage boursouflé, les yeux morts, la tête petite et des jambes de femme.

Mens non agitat molem, dis-je en moi-même; voyons ce qu'il tient, et on mourra après s'il le faut. Alors voici textuellement ce que je lui dis, à la manière des héros d'Homère :

Do you believe[1] to bully me? you damned rogue. By God ! it will not be so.... and I'll overboard you like a dead cat... If I find you too heavy, I'll cling to you with hands, legs, teeth, nails, every thing, and if I cannot do better, we will sink toget her to the bottom; my life is nothing to send such dog to hell. Now, just now...

« Croyez-vous m'effrayer, damné coquin? ... Par Dieu ! il n'en

[1] On ne se tutoie pas en anglais; et un charretier, tout en rouant son cheval de coups de fouet, lui dit : Go, sir; go, sir, I say (Allez, monsieur; allez, monsieur, vous dis-je).

« sera rien, et je vous jetterai par-dessus le bord comme un chat « crevé. Si je vous trouve trop lourd, je m'attacherai à vous avec « les mains, avec les jambes, avec les ongles, avec les dents, de « toutes les manières, et nous irons ensemble au fond. Ma vie n'est « rien pour envoyer en enfer un chien comme vous. Allons .... [1] »

A ces paroles, avec lesquelles toute ma personne était sans doute en harmonie (car je me sentais la force d'Hercule), je vis mon homme se raccourcir d'un pouce, ses bras tombèrent, ses joues s'aplatirent; en un mot, il donna des marques si évidentes de frayeur, que celui qui l'avait sans doute amené s'en aperçut, et vint comme pour s'interposer; et il fit bien, car j'étais lancé, et l'habitant du nouveau monde allait sentir que ceux qui se baignent dans le Furens [2] ont les nerfs durement trempés.

Cependant quelques paroles de paix s'étaient fait entendre dans l'autre partie du navire : l'arrivée des retardataires fit diversion; il fallait s'occuper à mettre à la voile, de sorte que, pendant que j'étais en attitude de lutteur, le tumulte cessa tout d'un coup.

Les choses se passèrent même au mieux; car lorsque tout fut apaisé, m'étant occupé à chercher Gauthier pour le gronder de sa vivacité, je trouvai le soufflété assis à la même table, en présence d'un jambon de la plus aimable apparence et d'un pitcher de bière d'une coudée de hauteur.

XV.

La botte d'Asperges.

Passant au Palais-Royal, par un beau jour du mois de février, je m'arrêtai devant le magasin de madame Chevet, la plus fameuse marchande de comestibles de Paris, qui m'a toujours fait l'honneur de me vouloir du bien; et y remarquant une botte d'as-

[1] Dans tous les pays régis par les lois anglaises, les batteries sont toujours précédées d'injures verbales, parce qu'on y dit que « les injures ne cassent pas les os (high words break no bones). » Souvent aussi on s'en tient là, et la loi fait qu'on hésite pour frapper; car celui qui frappe le premier rompt la paix publique, et serait toujours condamné à l'amende, quel que soit l'événement du combat.

[2] Rivière limpide qui prend sa source au-dessus de Rossillon, passe près de Belley, et se jette dans le Rhône au-dessus de Peyrieux. Les truites qu'on y prend ont la chair couleur de rose, et les brochets l'ont blanche comme ivoire. *Gut! gut! gut!* (Allem.)

perges dont la moindre était plus grosse que mon doigt indicateur, je lui en demandai le prix.

« Quarante francs, monsieur, répondit-elle. — Elles sont vrai-
« ment fort belles; mais à ce prix, il n'y a guère que le roi ou
« quelque prince qui pourront en manger. — Vous êtes dans l'er-
« reur : de pareils choix n'abordent jamais les palais; on y veut
« du beau et non du magnifique, ma botte d'asperges n'en par-
« tira pas moins, et voici comment :

« Au moment où nous parlons, il y a dans cette ville au moins
« trois cents richards, financiers, capitalistes, fournisseurs et autres,
« qui sont retenus chez eux par la goutte, la peur des catarrhes,
« les ordres du médecin, et autres causes qui n'empêchent pas
« de manger; ils sont, auprès de leur feu, à se creuser le cerveau
« pour savoir ce qui pourrait les ragoûter, et quand ils se sont
« bien fatigués sans réussir, ils envoient leur valet de chambre
« à la découverte; celui-ci viendra chez moi, remarquera ces as-
« perges, fera son rapport; et elles seront enlevées à tout prix. Ou
« bien ce sera une jolie petite femme qui passera avec son amant,
« et qui lui dira : Ah! mon ami, les belles asperges! *achetons-les :*
« vous savez que ma bonne en fait si bien la sauce! Or, en pareil
« cas, un amant comme il faut ne refuse ni ne marchande. Ou
« bien c'est une gageure, un baptême, une hausse subite de la
« rente... Que sais-je, moi? En un mot les objets très-chers
« s'écoulent plus vite que les autres, parce qu'à Paris le cours de
« la vie amène tant de circonstances extraordinaires, qu'il y a
« toujours motifs suffisants pour les placer. »

Comme elle parlait ainsi, deux gros Anglais, qui passaient en se tenant sous le bras, s'arrêtèrent auprès de nous, et leur visage prit à l'instant une teinte admirative. L'un d'eux fit envelopper la botte miraculeuse, même sans en demander le prix, la paya; la mit sous son bras, et l'emporta en sifflant l'air : *God save the king.*

« Voilà, monsieur, me dit en riant madame Chevet, une chance
« tout aussi commune que les autres, dont je ne vous avais pas
« encore parlé. »

XVI.

De la Fondue.

La fondue est originaire de la Suisse. Ce n'est autre chose que des œufs brouillés au fromage, dans certaines proportions que le temps et l'expérience ont révélées. J'en donnerai la recette officielle.

C'est un mets sain, savoureux, appétissant, de prompte confection, et partant toujours prêt à faire face à l'arrivée de quelques convives inattendus. Au reste, je n'en fais mention ici que pour ma satisfaction particulière, et parce que ce mot rappelle un fait dont les vieillards du district de Belley ont gardé le souvenir.

Vers la fin du dix-septième siècle, un M. de Madot fut nommé à l'évêché de Belley, et y arrivait pour en prendre possession.

Ceux qui étaient chargés de le recevoir et de lui faire les honneurs de son propre palais avaient préparé un festin digne de l'occasion, et avaient fait usage de toutes les ressources de la cuisine d'alors pour fêter l'arrivée de monseigneur.

Parmi les entremets brillait une ample *fondue*, dont le prélat se servit copieusement. Mais, ô surprise! se méprenant à l'extérieur et la croyant une crème, il la mangea à la cuiller, au lieu de se servir de la fourchette, de temps immémorial destinée à cet usage.

Tous les convives, étonnés de cette étrangeté, se regardèrent du coin de l'œil, et avec un sourire imperceptible. Cependant le respect arrêta toutes les langues, car tout ce qu'un évêque venant de Paris fait à table, et surtout le premier jour de son arrivée, ne peut manquer d'être bien fait.

Mais la chose s'ébruita, et dès le lendemain on ne se rencontrait point sans se demander : « Eh bien, savez-vous comment « notre nouvel évêque a mangé hier au soir sa fondue ? — Eh ! « oui, je le sais, il l'a mangée avec une cuiller, je le tiens d'un « témoin oculaire, » etc. La ville transmit le fait à la campagne; et après trois mois il était public dans tout le diocèse.

Ce qu'il y a de remarquable, c'est que cet incident faillit ébranler la foi de nos pères. Il y eut des novateurs qui prirent le parti de la cuiller, mais ils furent bientôt oubliés : la fourchette triom-

pha; et après plus d'un siècle, un de mes grands-oncles s'en égayait encore et me contait, en riant d'un rire immense, comme quoi M. de Madot avait une fois mangé de la fondue avec une cuiller.

Recette de la Fondue

Telle qu'elle a été extraite des papiers de M. TROLLET, bailli de Moudon, au canton de Berne.

Pesez le nombre d'œufs que vous voudrez employer d'après le nombre présumé de vos convives.

Vous prendrez ensuite un morceau de bon fromage de Gruyère, pesant le tiers, et un morceau de beurre, pesant le sixième de ce poids.

Vous casserez et battrez bien les œufs dans une casserole, après quoi vous y mettrez le beurre et le fromage râpé ou émincé.

Posez la casserole sur un fourneau bien allumé, et tournez avec une spatule jusqu'à ce que le mélange soit convenablement épaissi et mollet; mettez-y un peu ou point de sel, suivant que le fromage sera plus ou moins vieux, et une forte portion de poivre, qui est un des caractères positifs de ce mets antique; servez sur un plat légèrement échauffé; faites apporter le meilleur vin, qu'on boira rondement, et on verra merveilles.

XVII.

Désappointement.

Tout était tranquille un jour dans l'auberge de l'*Ecu de France* à Bourg en Bresse, quand un grand roulement se fit entendre, et qu'on vit paraître une superbe berline, forme anglaise, à quatre chevaux, remarquable surtout par deux très-jolies Abigaïls qui étaient cachées sur le siége du cocher, bien ployées dans une ample enveloppe de drap écarlate, doublée et brodée en bleu.

A cette apparition, qui annonçait un milord voyageant à petites journées, Chicot (c'était le nom de l'aubergiste) accourut le bonnet à la main : sa femme se tint sur la porte de l'hôtel; les filles faillirent se rompre le cou en descendant l'escalier, et les garçons d'écurie se présentèrent, comptant déjà sur un ample pourboire.

On déballa les suivantes, non sans les faire rougir un peu, attendu les difficultés de la descente, et la berline accouchà : 1° d'un

milord gros, court, enluminé et ventru ; 2° de deux miss longues, pâles et rousses ; 3° d'une milady paraissant entre le premier et le second degré de la consomption.

Ce fut cette dernière qui prit la parole :

« Monsieur l'aubergiste, dit-elle, faites bien soigner mes chevaux ; « donnez-nous une chambre pour nous reposer, et faites rafraîchir « mes femmes de chambre ; mais je ne veux pas que le tout coûte « plus de six francs ; prenez vos mesures là-dessus. »

Aussitôt après la prononciation de cette phrase économique, Chicot remit son bonnet, madame rentra, et les filles retournèrent à leur poste.

Cependant les chevaux furent mis à l'écurie, où ils lurent la gazette ; on montra aux dames une chambre au premier (*up stairs*), et on offrit aux suivantes des verres et une carafe d'eau bien claire.

Mais les six francs obligés ne furent reçus qu'en rechignant, et comme une mesquine compensation pour l'embarras causé et pour les espérances déçues.

XVIII.

Effets merveilleux d'un dîner classique.

« Hélas ! que je suis à plaindre ? disait d'une voix élégiaque un « gastronome de la cour royale de la Seine. Espérant retourner « bientôt à ma terre, j'y ai laissé mon cuisinier ; les affaires me re- « tiennent à Paris, et je suis abandonné aux soins d'une bonne of- « ficieuse dont les préparations m'affadissent le cœur. Ma femme « se contente de tout, mes enfants n'y connaissent encore rien : « bouilli peu cuit, rôti brûlé, je péris à la fois par la broche et par « la marmite, hélas ! »

Il parlait ainsi, en traversant d'un pas douloureux la place Dauphine. Heureusement pour la chose publique, le professeur entendit de si justes plaintes, et dans le plaignant reconnut un ami. « Vous « ne mourrez pas, mon cher, dit-il d'un ton affectueux au magistrat « martyr ; non, vous ne mourrez pas d'un mal dont je puis vous « offrir le remède. Veuillez accepter pour demain un dîner clas- « sique, en petit comité : après dîner une partie de piquet que nous « arrangerons de manière que tout le monde s'amuse ; et comme « les autres, cette soirée se précipitera dans l'abîme du passé. »

L'invitation fut acceptée ; le mystère s'accomplit suivant les coutumes, rites et cérémonies voulus ; et depuis ce jour (23 juin 1825), le professeur se trouve heureux d'avoir conservé à la cour royale un de ses plus dignes soutiens.

XIX.

Effets et dangers des liqueurs fortes.

La soif factice dont nous avons fait mention (Méditation VIII), celle qui appelle les liqueurs fortes comme soulagement momentané, devient, avec le temps, si intense et si habituelle, que ceux qui s'y livrent ne peuvent pas passer la nuit sans boire, et sont obligés de quitter leur lit pour l'apaiser.

Cette soif devient alors une véritable maladie ; et quand l'individu en est là, on peut pronostiquer avec certitude qu'il ne lui reste pas deux ans à vivre.

J'ai voyagé en Hollande avec un riche commerçant de Dantzick, qui tenait, depuis cinquante ans, la première maison de détail en eaux-de-vie.

« Monsieur, me disait ce patriarche, on ne se doute pas en France « de l'importance du commerce que nous faisons, de père en fils, « depuis plus d'un siècle. J'ai observé avec attention les ouvriers « qui viennent chez moi ; et quand ils s'abandonnent sans réserve « au penchant, trop commun chez les Allemands, pour les liqueurs « fortes, ils arrivent à leur fin tous à peu près de la même ma- « nière.

« D'abord ils ne prennent qu'un petit verre d'eau-de-vie le « matin, et cette quantité leur suffit pendant plusieurs années (au « surplus, ce régime est commun à tous les ouvriers, et celui qui « ne prendrait pas son petit verre serait honni par tous les cama- « rades) ; ensuite ils doublent la dose, c'est-à-dire qu'ils en pren- « nent un petit verre le matin et autant vers le midi. Ils restent « à ce taux environ deux ou trois ans ; puis ils en boivent régu- « lièrement le matin, à midi et le soir. Bientôt ils en viennent « prendre à toute heure, et n'en veulent plus que de celle dans « laquelle on a fait infuser du girofle ; aussi, lorsqu'ils en sont là, « il y a certitude qu'ils ont tout au plus six mois à vivre ; ils se « dessèchent, la fièvre les prend, ils vont à l'hôpital, et on ne « les revoit plus. »

XX.

Les Chevaliers et les Abbés.

J'ai déjà cité deux fois ces deux catégories gourmandes que le temps a détruites.

Comme elles ont disparu depuis plus de trente ans, la plus grande partie de la génération actuelle ne les a pas vues.

Elles reparaîtront probablement vers la fin de ce siècle ; mais comme un pareil phénomène exige la coïncidence de bien des futurs contingents, je crois que bien peu, parmi ceux qui vivent actuellement, seront témoins de cette palingénésie.

Il faut donc qu'en ma qualité de peintre de mœurs je leur donne le dernier coup de pinceau ; et pour y parvenir plus commodément, j'emprunte le passage suivant à un auteur qui n'a rien à me refuser :

« Régulièrement, et d'après l'usage, la qualification de chevalier n'aurait dû s'accorder qu'aux personnes décorées d'un ordre, ou aux cadets des maisons titrées ; mais beaucoup de ces chevaliers avaient trouvé avantageux de se donner l'accolade à eux-mêmes [1], et si le porteur avait de l'éducation et une bonne tournure, telle était l'insouciance de cette époque que personne ne s'avisait d'y regarder.

« Les chevaliers étaient généralement beaux garçons, ils portaient l'épée verticale, le jarret tendu, la tête haute et le nez au vent ; ils étaient joueurs, libertins, tapageurs, et faisaient partie essentielle du train d'une beauté à la mode.

« Ils se distinguaient encore par un courage brillant et une facilité excessive à mettre l'épée à la main. Il suffisait quelquefois de les regarder pour se faire une affaire. »

C'est ainsi que finit le chevalier de S..., l'un des plus connus de son temps.

Il avait cherché une querelle gratuite à un jeune homme tout nouvellement arrivé de Charolles, et on était allé se battre sur les derrières de la Chaussée-d'Antin, presque entièrement occupée alors par des marais.

A la manière dont le nouveau venu se développa sous les armes

[1] Self created.

S... vit bien qu'il n'avait pas affaire à un novice : il ne se mit pas moins en devoir de le tâter ; mais au premier mouvement qu'il fit, le Charollais partit d'un coup de temps, et le coup fut tellement fourni que le chevalier était mort avant d'être tombé. Un de ses amis, témoin du combat, examina longtemps en silence une blessure si foudroyante et la route que l'épée avait parcourue : « Quel « beau coup de quarte dans les armes, dit-il tout à coup en s'en « allant, et que ce jeune homme a la main bien placée!... » Le défunt n'eut pas d'autre oraison funèbre.

Au commencement des guerres de la Révolution, la plupart de ces chevaliers se placèrent dans les bataillons, d'autres émigrèrent, le reste se perdit dans la foule. Ceux qui survivent, en petit nombre, sont encore reconnaissables à l'air de tête ; mais ils sont maigres et marchent avec peine, ils ont la goutte.

Quand il y avait beaucoup d'enfants dans une famille noble, on en destinait un à l'Église : il commençait par obtenir les bénéfices simples, qui fournissaient aux frais de son éducation ; et dans la suite, il devenait prince, abbé commendataire, ou évêque, selon qu'il avait plus ou moins de dispositions à l'apostolat.

C'était là le type légitime des abbés ; mais il y en avait de faux, et beaucoup de jeunes gens qui avaient quelque aisance, et qui ne se souciaient pas de courir les chances de la chevalerie, se donnaient le titre d'*abbé* en venant à Paris.

Rien n'était plus commode : avec une légère altération dans la toilette, on se donnait tout à coup l'apparence d'un bénéficier ; on se plaçait au niveau de tout le monde ; on était fêté, caressé, couru ; car il n'y avait pas de maison qui n'eût son abbé.

Les abbés étaient petits, trapus, rondelets, bien mis, câlins, complaisants, curieux, gourmands, alertes, insinuants ; ceux qui restent ont tourné à la graisse, ils se sont faits dévots.

Il n'y avait pas de sort plus heureux que celui d'un riche prieur ou d'un abbé commendataire ; ils avaient de la considération, de l'argent, point de supérieurs, et rien à faire.

Les chevaliers se retrouveront si la paix est longue, comme on peut l'espérer ; mais à moins d'un grand changement dans l'administration ecclésiastique, l'espèce des abbés est perdue sans retour ;

il n'y a plus de *sinécures*; et on est revenu aux principes de la primitive Église : *Beneficium propter officium.*

XXI.

Miscellanea.

« Monsieur le conseiller, disait un jour d'un bout d'une table à « l'autre une vieille marquise du faubourg Saint-Germain, lequel « préférez-vous du bourgogne ou du bordeaux? — Madame, ré- « pondit d'une voix druidique le magistrat ainsi interrogé, c'est un « procès dont j'ai tant de plaisir à visiter les pièces que j'ajourne « toujours à huitaine la prononciation de l'arrêt. »

Un amphitryon de la Chaussée-d'Antin avait fait servir sur sa table un saucisson d'Arles de taille héroïque. « Acceptez-en une « tranche, disait-il à sa voisine; voilà un meuble qui, je l'espère, « annonce une bonne maison. — Il est vraiment très-gros, dit la « dame en le lorgnant d'un air malin; c'est dommage que cela ne « ressemble à rien. »

Ce sont surtout les gens d'esprit qui tiennent la gourmandise à honneur : les autres ne sont pas capables d'une opération qui consiste dans une suite d'appréciation et de jugements.

Madame la comtesse de Genlis se vante, dans ses Mémoires, d'avoir appris à une Allemande qui l'avait bien reçue la manière d'apprêter jusqu'à sept plats délicieux.

C'est M. le comte de la Place qui a découvert une manière très-relevée d'accommoder les fraises, qui consiste à les mouiller avec le jus d'une orange douce (pomme des Hespérides).

Un autre savant a encore enchéri sur le premier, en y ajoutant le jaune de l'orange, qu'il enlève en la frottant avec un morceau de sucre; et il prétend prouver, au moyen d'un lambeau échappé aux flammes qui détruisirent la bibliothèque d'Alexandrie, que c'est ainsi assaisonné que ce fruit était servi dans les banquets du mont Ida.

« Je n'ai pas grande idée de cet homme, disait le comte de M... « en parlant d'un candidat qui venait d'attraper une place; il n'a « jamais mangé de boudin à la Richelieu, et ne connaît pas les côtelettes à la Soubise. »

Un buveur était à table, et au dessert on lui offrit du raisin. « Je « vous remercie, dit-il en repoussant l'assiette; je n'ai pas coutume « de prendre mon vin en pilules. »

On félicitait un amateur qui venait d'être nommé directeur des contributions directes à Périgueux; on l'entretenait du plaisir qu'il aurait à vivre au centre de la bonne chère, dans le pays des truffes, des bartavelles, des dindes truffées, etc., etc. « Hélas! dit en soupirant le gastronome contristé, est-il bien sûr qu'on puisse vivre « dans un pays où la marée n'arrive pas? »

XXII.

Une journée chez les Bernardins.

Il était près d'une heure du matin; il faisait une belle nuit d'été, et nous étions formés en cavalcades, non sans avoir donné une vigoureuse sérénade aux belles qui avaient le bonheur de nous intéresser (c'est vers 1782).

Nous partions de Belley, et nous allions à Saint-Sulpice, abbaye de bernardins située sur une des plus hautes montagnes de l'arrondissement, au moins cinq mille pieds au-dessus du niveau de la mer.

J'étais alors le chef d'une troupe de musiciens amateurs, tous amis de la joie et possédant à haute dose toutes les vertus qui accompagnent la jeunesse et la santé.

« Monsieur, m'avait dit un jour l'abbé de Saint-Sulpice en me « tirant, après dîner, dans l'embrasure d'une croisée, vous seriez « bien aimable si vous veniez avec vos amis nous faire un peu « de musique le jour de Saint-Bernard; le saint en serait plus « complétement glorifié, nos voisins en seraient réjouis, et vous « auriez l'honneur d'être les premiers Orphées qui auraient pé« nétré dans ces régions élevées.

Je ne fis pas repéter une demande qui promettait une partie agréable, je promis d'un signe de tête, et le salon en fut ébranlé.

Annuit, et totum nutu tremefecit Olympum.

Toutes précautions étaient prises d'avance; et nous partions de bonne heure, parce que nous avions quatre lieues à faire par des chemins capables d'effrayer même les voyageurs audacieux qui ont bravé les hauteurs de la puissante butte Montmartre.

Le monastère était bâti dans une vallée fermée à l'ouest par le sommet de la montagne, et à l'est par un coteau moins élevé.

Le pic de l'ouest était couronné par une forêt de sapins, où un seul coup de vent en renversa un jour trente-sept mille [1]. Le fond de la vallée était occupé par une vaste prairie, où des buissons de hêtres formaient divers compartiments irréguliers, modèles immenses de ces petits jardins anglais que nous aimons tant.

Nous arrivâmes à la pointe de jour, et nous fûmes reçus par le père cellérier, dont le visage était quadrangulaire et le nez en obélisque.

« Messieurs, dit le bon père, soyez les bienvenus : notre révé-
« rend abbé sera bien content quand il saura que vous êtes arrivés;
« il est encore dans son lit, car hier il était bien fatigué, mais vous
« allez venir avec moi, et vous verrez si nous vous attendions »

Il dit, se mit en marche, et nous le suivîmes, supposant avec raison qu'il nous conduisait vers le réfectoire.

Là tous nos sens furent envahis par l'apparition du déjeuner le plus séduisant, d'un déjeuner vraiment classique.

Au milieu d'une table spacieuse s'élevait un pâté grand comme une église; il était flanqué au nord par un quartier de veau froid, au sud par un jambon énorme, à l'est par une pelotte de beurre monumentale, et à l'ouest par un boisseau d'artichauts à la poivrade.

On y voyait encore diverses espèces de fruits, des assiettes, des serviettes, des couteaux, et de l'argenterie dans des corbeilles; et, au bout de la table, des frères lais et des domestiques prêts à servir quoique étonnés de se voir levés si matin.

En un coin du réfectoire, on voyait une pile de plus de cent bou-

[1] La maîtrise des eaux et forêts les compta, les vendit; le commerce en profita, les moines en profitèrent, de grands capitaux furent mis en circulation et personne ne se plaignit de l'ouragan

teilles continuellement arrosée par une fontaine naturelle, qui s'échappait en murmurant *Evohe Bacche* ; et si l'arome du moka ne chatouillait pas nos narines, c'est que dans ces temps héroïques on ne prenait pas encore de café si matin.

Le révérend cellérier jouit quelque temps de notre étonnement; après quoi il nous adressa l'allocution suivante, que dans notre sagesse nous jugeâmes avoir été préparée :

« Messieurs, dit-il, je voudrais pouvoir vous tenir compagnie ; « mais je n'ai pas encore dit ma messe, et c'est aujourd'hui jour de « grand office. Je devrais vous inviter à manger ; mais votre âge, le « voyage et l'air vif de nos montagnes doivent m'en dispenser. Ac- « ceptez avec plaisir ce que nous vous offrons de bon cœur ; je vous « quitte et vais chanter matines. »

A ces mots, il disparut.

Ce fut alors le moment d'agir, et nous attaquâmes avec l'énergie que supposaient en effet les trois circonstances aggravantes si bien indiquées par le cellérier. Mais que pouvaient de faibles enfants d'Adam contre un repas qui paraissait préparé pour les habitants de Sirius! Nos efforts furent impuissants; quoique ultrarepus, nous n'avions laissé de notre passage que des traces imperceptibles.

Ainsi, bien munis jusqu'au dîner, on se dispersa; et j'allai me tapir dans un bon lit, où je dormis en attendant la messe, semblable au héros de Rocroy et à d'autres encore, qui ont dormi jusqu'au moment de commencer la bataille.

Je fus réveillé par un robuste frère, qui faillit m'arracher le bras, et je courus à l'église, où je trouvai tout le monde à son poste.

Nous exécutâmes une symphonie à l'offertoire, on chanta un motet à l'élévation, et on finit par un quatuor d'instruments à vent. Et malgré les mauvaises plaisanteries contre la musique d'amateurs, le respect que je dois à la vérité m'oblige d'assurer que nous nous en tirâmes fort bien.

Je remarque à cette occasion que tous ceux qui ne sont jamais contents de rien sont presque toujours des ignorants, qui ne tranchent hardiment que parce qu'ils espèrent que leur audace pourra leur faire supposer des connaissances qu'ils n'ont pas eu le courage d'acquérir.

Nous reçûmes avec bénignité les éloges qu'on ne manqua pas de nous prodiguer en cette occasion, et après avoir reçu les remerciments de l'abbé, nous allâmes nous mettre à table.

Le dîner fut servi dans le goût du quinzième siècle; peu d'entremets, peu de superfluité, mais un excellent choix de viandes, des ragoûts simples, substantiels, une bonne cuisine, une cuisson parfaite, et surtout des légumes d'une saveur inconnue dans les marais, empêchaient de désirer ce qu'on ne voyait pas.

On jugera, au surplus, de l'abondance qui régnait en ce bon lieu, quand on saura que le second service offrit jusqu'à quatorze plats de rôt.

Le dessert fut d'autant plus remarquable qu'il était composé en partie de fruits qui ne croissent point à cette hauteur, et qu'on avait apportés du pays bas; car on avait mis à contribution les jardins de Machuraz, la Morflent, et autres endroits favorisés de l'astre père de la chaleur.

Les liqueurs ne manquèrent pas; mais le café mérite une mention particulière.

Il était limpide, parfumé, chaud à merveille; mais surtout il n'était pas servi dans ces vases dégénérés qu'on ose appeler *tasses* sur les rives de la Seine, mais dans de beaux et profonds bowls où se plongeaient à souhait les lèvres épaisses des révérends, qui en aspiraient le liquide vivifiant avec un bruit qui aurait fait honneur à des cachalots avant l'orage.

Après dîner, nous allâmes à vêpres, et nous y exécutâmes, entre les psaumes, des antiphones que j'avais composés exprès. C'était de la musique courante comme on faisait alors; et je n'en dis ni bien ni mal, de peur d'être arrêté par la modestie, ou influencé par la paternité.

La journée officielle étant ainsi terminée, les voisins commencèrent à défiler; les autres s'arrangèrent pour faire quelques parties à des jeux de commerce.

Pour moi, je préférai la promenade; et ayant réuni quelques amis, j'allai fouler ce gazon si doux et si serré qui vaut bien les tapis de la Savonnerie, et respirer cet air pur des hauts lieux, qui rafraîchit l'âme et dispose l'imagination à la méditation et au romantisme [1].

Il était tard quand nous rentrâmes. L'abbé vint à moi pour me

[1] J'ai constamment éprouvé cet effet dans les mêmes circonstances, et je suis porté à croire que la légèreté de l'air, dans les montagnes, laisse agir certaines puissances cérébrales que sa pesanteur opprime dans la plaine.

souhaiter le bonsoir et une bonne nuit. « Je vais, me dit-il, ren-
« trer chez moi et vous laisser finir la soirée. Ce n'est pas que je
« croie que ma présence pût être importune à nos pères; mais je
« veux qu'ils sachent bien qu'ils ont liberté plénière. Ce n'est pas
« tous les jours Saint-Bernard; demain nous rentrerons dans l'ordre
« accoutumé : *cras iterabimus æquor.* »

Effectivement, après le départ de l'abbé, il y eut plus de mouvement dans l'assemblée; elle devint plus bruyante, et on fit plus de ces plaisanteries spéciales au cloître qui ne voulaient pas dire grand'chose, et dont on riait sans savoir pourquoi.

Vers neuf heures, le souper fut servi : souper soigné, délicat, et éloigné du dîner de plusieurs siècles.

On mangea sur nouveaux frais, on causa, on rit, on chanta des chansons de table, et un des pères nous lut quelques vers de sa façon, qui vraiment n'étaient pas mauvais pour avoir été faits par un tondu.

Sur la fin de la soirée, une voix s'éleva et cria : « Père cellérier,
« où est donc votre plat? — C'est trop juste, répondit le révé-
« rend; je ne suis pas cellérier pour rien. »

Il sortit un moment et revint bientôt après, accompagné de trois serviteurs, dont le premier apportait des rôties d'excellent beurre, et les deux autres étaient chargés d'une table sur laquelle se trouvait une cuve d'eau-de-vie sucrée et brûlante : ce qui équivalait presque au punch, qui n'était point encore connu.

Les nouveaux venus furent reçus avec acclamation; on mangea les rôties, on but l'eau-de-vie brûlée, et quand l'horloge de l'abbaye sonna minuit, chacun se retira dans son appartement pour y jouir des douceurs d'un sommeil auquel les travaux de la journée lui avaient donné des dispositions et des droits.

N. B. Le père cellérier dont il est fait mention dans cette narration véritablement historique étant devenu vieux, on parlait devant lui d'un abbé nouvellement nommé qui arrivait de Paris, et dont on redoutait la rigueur.

« Je suis tranquille à son égard, dit le révérend; qu'il soit mé-
« chant tant qu'il voudra, il n'aura jamais le courage d'ôter à un
« vieillard ni le coin du feu ni la clef de la cave. »

XXIII.

Bonheur en voyage.

J'étais un jour monté sur mon bon cheval *la Joie*, et je parcourais les coteaux riants du Jura.

C'était dans les plus mauvais jours de la Révolution, et j'allais à Dôle, auprès du représentant Prôt, pour en obtenir un sauf-conduit qui devait m'empêcher d'aller en prison, et probablement ensuite à l'échafaud.

En arrivant, vers onze heures du matin, à une auberge du petit bourg ou village de Mont-sous-Vaudrey, je fis d'abord bien soigner ma monture; et de là, passant à la cuisine, j'y fus frappé d'un spectacle qu'aucun voyageur n'eût pu voir sans plaisir.

Devant un feu vif et brillant tournait une broche admirablement garnie de cailles, rois de cailles, et de ces petits râles à pieds verts qui sont toujours si gras. Ce gibier de choix rendait ses dernières gouttes sur une immense rôtie, dont la facture annonçait la main d'un chasseur; et tout auprès on voyait déjà cuit un de ces levrauts à côtes rondes, que les Parisiens ne connaissent pas, et dont le fumet embaumerait une église.

« Bon, dis-je en moi-même, ranimé par cette vue, la Providence « ne m'abandonne pas tout à fait. Cueillons encore cette fleur en « passant; il sera toujours temps de mourir. »

Alors en m'adressant à l'hôte, qui, pendant cet examen, sifflait, les mains derrière le dos, en promenant dans la cuisine sa stature de géant, je lui dis : « Mon cher, qu'allez-vous me donner de bon « pour mon dîner? — Rien que de bon, monsieur; bon bouilli, « bonne soupe aux pommes de terre, bonne épaule de mouton et « bons haricots. »

A cette réponse inattendue, un frisson de désappointement parcourut tout mon corps; on sait que je ne mange point de bouilli, parce que c'est de la viande moins son jus; les pommes de terre et les haricots sont obésigènes; je ne me sentais pas des dents d'acier pour déchirer l'éclanche : ce menu était fait exprès pour me désoler, et tous mes maux retombèrent sur moi.

L'hôte me regardait d'un air sournois, et avait l'air de deviner la cause de mon désappointement... « Et pour qui réservez-vous

« donc tout ce joli gibier? lui dis-je d'un air tout à fait contrarié.
« — Hélas! monsieur, répondit-il d'un ton sympathique, je ne
« puis en disposer; tout cela appartient à des messieurs de justice
« qui sont ici depuis dix jours pour une expertise qui intéresse une
« dame fort riche; ils ont fini hier, et se régalent pour célébrer cet
« événement heureux; c'est ce que nous appelons ici faire la ré-
« volte.—Monsieur, répliquai-je après avoir musé quelques instants,
« faites-moi le plaisir de dire à ces messieurs qu'un homme de bonne
« compagnie demande comme une faveur d'être admis à dîner avec
« eux, qu'il prendra sa part de la dépense, et qu'il leur en aura
« surtout une extrême obligation. » Je dis : il partit, et ne revint plus.

Mais, peu après, je vis entrer un petit homme gras, frais, joufflu, trapu, guilleret, qui vint rôder dans la cuisine, déplaça quelques meubles, leva le couvercle d'une casserole, et disparut.

« Bon, dis-je en moi-même, voilà le frère tuileur qui vient me reconnaître! » Et je commençai à espérer, car l'expérience m'avait déjà appris que mon extérieur n'est pas repoussant.

Le cœur ne m'en battit pas moins comme à un candidat sur la fin du dépouillement du scrutin, quand l'hôte reparut et vint m'annoncer que ces messieurs étaient très-flattés de ma proposition, et n'attendaient que moi pour se mettre à table.

Je partis en entrechats; je reçus l'accueil le plus flatteur, et au bout de quelques minutes j'avais pris racine.

Quel bon dîner!!! Je n'en ferai pas le détail; mais je dois une mention honorable à une fricassée de poulets de haute facture, telle qu'on n'en trouve qu'en province, et si richement dotée de truffes, qu'il y en avait assez pour retremper le vieux Tithon.

On connaît déjà le rôt; son goût répondait à son extérieur : il était cuit à point, et la difficulté que j'avais éprouvée à m'en approcher en rehaussait encore la saveur.

Le dessert était composé d'une crème à la vanille, de fromage de choix et de fruits excellents. Nous arrosions tout cela avec un vin léger et couleur de grenat; plus tard avec du vin de l'Ermitage; plus tard encore, avec du vin de paille, également doux et généreux; le tout fut couronné par de très-bon café, confectionné par le tuileur guilleret, qui eut aussi l'attention de ne nous laisser pas manquer de certaines liqueurs de Verdun, qu'il sortit d'une espèce de tabernacle dont il avait la clef.

Non-seulement le dîner fut bon, mais il fut très-gai.

Après avoir parlé avec circonspection des affaires du temps, ces messieurs s'attaquèrent de plaisanteries qui me mirent au fait d'une partie de leur biographie; ils parlèrent peu de l'affaire qui les avait réunis; on dit quelques bons contes, on chanta; je m'y joignis par quelques couplets inédits; j'en fis même un impromptu, et qui fut fort applaudi suivant l'usage; le voici :

AIR : *du Maréchal ferrant.*

Qu'il est doux pour les voyageurs
De trouver d'aimables buveurs :
C'est une vraie[1] béatitude!
Entouré de si bons enfants,
Ma foi! je passerais céans,
Libre de toute inquiétude,
Quatre jours,
Quinze jours,
Trente jours,
Une année,
Et bénirais ma destinée!

Si je rapporte ce couplet, ce n'est pas que je le crois excellent, j'en ai fait, grâce au ciel! de meilleurs, et j'aurais refait celui-là si j'avais voulu; mais j'ai préféré de lui laisser sa tournure d'impromptu, afin que le lecteur convienne que celui qui, avec un comité révolutionnaire en croupe, pouvait se jouer ainsi, celui-là, dis-je, avait bien certainement la tête et le cœur d'un Français.

Il y avait bien quatre heures que nous étions à table, et on commençait à s'occuper de la manière de finir la soirée; on allait faire une longue promenade pour aider la digestion, et en rentrant on ferait une partie de bête ombrée pour attendre le repas du soir, qui se composait d'un plat de truites en réserve, et des reliefs du dîner encore très-désirables.

A toutes ces propositions je fus obligé de répondre par un refus : le soleil penchant vers l'horizon m'avertissait de partir. Ces messieurs insistèrent autant que la politesse le permet, et s'arrêtèrent quand je leur assurai que je ne voyageais pas tout à fait pour mon plaisir.

[1] Il y a ici une faute que nous conservons par respect pour le texte de l'auteur; le passage qui suit le couplet fait voir d'ailleurs que nous ne faisons en cela que suivre son intention.

On a déjà deviné qu'ils ne voulurent pas entendre parler de mon écot : ainsi, sans me faire de questions importunes, ils voulurent me voir monter à cheval nous nous séparâmes après avoir fait, et reçu les adieux les plus affectueux.

Si quelqu'un de ceux qui m'accueillirent si bien existe encore, et que ce livre tombe entre ses mains, je désire qu'il sache qu'après plus de trente ans ce chapitre a été écrit avec la plus vive gratitude.

Un bonheur ne vient jamais seul, et mon voyage eut un succès que je n'aurais presque pas espéré.

Je trouvai, à la vérité, le représentant Prôt fortement prévenu contre moi : il me regarda d'un air sinistre, et je crus qu'il allait me faire arrêter ; mais j'en fus quitte pour la peur, et après quelques éclaircissements il me sembla que ses traits se détendaient un peu.

Je ne suis point de ceux que la peur rend cruels, et je crois que cet homme n'était pas méchant ; mais il avait peu de capacité et ne savait que faire du pouvoir redoutable qui lui avait été confié : c'était un enfant armé de la massue d'Hercule.

M. Amondru, dont je retrace ici le nom avec bien du plaisir, eut véritablement quelque peine à lui faire accepter un souper où il était convenu que je me trouverais ; cependant il y vint, et me reçut d'une manière qui était bien loin de me satisfaire.

Je fus un peu moins mal accueilli de madame Prôt, à qui j'allai présenter mon hommage. Les circonstances où je me présentais admettaient au moins un intérêt de curiosité.

Dès les premières phrases, elle me demanda si j'aimais la musique. O bonheur inespéré ! elle paraissait en faire ses délices, et comme je suis moi-même très-bon musicien, dès ce moment nos cœurs vibrèrent à l'unisson.

Nous causâmes avant souper, et nous fîmes ce qu'on appelle une main à fond. Elle me parla des traités de composition, je les connaissais tous ; elle me parla des opéras le plus à la mode, je les savais par cœur ; elle me nomma les auteurs les plus connus, je les avais vus pour la plupart. Elle ne finissait pas, parce que depuis longtemps elle n'avait rencontré personne avec qui traiter ce chapitre, dont elle parlait en amateur, quoique j'aie su depuis qu'elle avait professé comme maîtresse de chant.

Après souper elle envoya chercher ses cahiers ; elle chanta, je chantai, nous chantâmes ; jamais je n'y mis plus de zèle, jamais je n'y eus plus de plaisir. M. Prôt avait déjà parlé plusieurs fois de se

retirer, qu'elle n'en avait pas tenu compte, et nous sonnions comme deux trompettes le duo de la *Fausse Magie* :

Vous souvient-il de cette fête?

quand il fit entendre l'ordre du départ.

Il fallut bien finir; mais au moment où nous nous quittâmes, madame Prôt me dit : « Citoyen, quand on cultive comme vous les « beaux-arts, on ne trahit pas son pays. Je sais que vous demandez « quelque chose à mon mari : vous l'aurez; c'est moi qui vous le « promets. »

A ce discours consolant, je lui baisai la main du plus chaud de mon cœur; et effectivement dès le lendemain matin je reçus mon sauf-conduit bien signé et magnifiquement cacheté.

Ainsi fut rempli le but de mon voyage. Je revins chez moi la tête haute; et grâce à l'harmonie, cette aimable fille du ciel, mon ascension fut retardée de bon nombre d'années

XXIV.

Poétique.

Nulla placere diù nec vivere carmina possunt
Quæ scribuntur aquæ potoribus. Ut male sanos
Adscripsit Liber Satyris Faunisque poetas,
Vina ferè dulces oluerunt manè Camœnæ.
Laudibus arguitur vini vinosus Homerus.
Ennius ipse pater nunquam, nisi potus, ad arma
Prosiluit dicenda : « Forum putealque Libonis
« Mandabo siccis; adimam cantare severis. »
Hoc simul edixit, non cessavêre poetæ
Nocturno certare mero, potare diurno[1].
(HORAT., *Epist. I*, 19.)

Si j'avais eu assez de temps, j'aurais fait un choix raisonné de poésies gastronomiques depuis les Grecs et les Latins jusqu'à nos

[1] Des vers écrits par un buveur d'eau ne sauraient ni plaire, ni vivre bien longtemps. Du jour où Bacchus a joint les poëtes, toujours un peu fous, à son cortége de Faunes et de Satyres, les Muses, malgré leur douceur naturelle, ont toujours eu, tous les matins, l'haleine tant soit peu aviuée. Homère lone si fort le vin qu'on le soupçonne de l'avoir beaucoup aimé; et le père de notre vieille poésie latine, Ennius, ne se sentait qu'après boire assez de feu pour chanter les combats. Nous renvoyons les buveurs d'eau à la tribune et au barreau; de si tristes gens ne sauraient avoir le droit de poésie. Aussi, du jour où j'ai prononcé cet arrêt, nos poëtes n'ont-ils cessé de boire à qui mieux mieux, et de nous apporter l'odeur du vin du jour ou celle de la veille.

jours, et je l'aurais divisé par époques historiques, pour montrer l'alliance intime qui a toujours existé entre l'art de bien dire et l'art de bien manger.

Ce que je n'ai pas fait, un autre le fera [1]. Nous verrons comment la table a toujours donné le ton à la lyre, et on aura une preuve additionnelle de l'influence du physique sur le moral.

Jusque vers le milieu du dix-huitième siècle, les poésies de ce genre ont eu surtout pour objet de célébrer Bacchus et ses dons, parce qu'alors boire du vin et en boire beaucoup était le plus haut degré d'exaltation gustuelle auquel on eût pu parvenir. Cependant, pour rompre la monotonie et agrandir la carrière, on y associait l'amour, association dont il n'est pas certain que l'amour se trouve bien.

La découverte du nouveau monde et les acquisitions qui en ont été la suite ont amené un nouvel ordre de choses.

Le sucre, le café, le thé, le chocolat, les liqueurs alcooliques et tous les mélanges qui en résultent, ont fait de la bonne chère un tout plus composé, dont le vin n'est plus qu'un accessoire plus ou moins obligé; car le thé peut très-bien remplacer le vin à déjeuner [2].

Ainsi une carrière plus vaste s'est ouverte aux poëtes de nos jours; ils ont pu chanter les plaisirs de la table sans être nécessairement obligés de se noyer dans la tonne : et déjà des pièces charmantes ont célébré les nouveaux trésors dont la gastronomie s'est enrichie.

Comme un autre j'ai ouvert les recueils et j'ai joui du parfum de ces offrandes éthérées. Mais, tout en admirant les ressources du talent et goûtant l'harmonie des vers, j'avais une satisfaction de plus qu'un autre en voyant tous ces auteurs se coordonner à mon système favori ; car la plupart de ces jolies choses ont été faites pour dîner, en dînant ou après dîner.

J'espère bien que les ouvriers habiles exploiteront la partie de mon domaine que je leur abandonne, et je me contente en ce moment d'offrir à mes lecteurs un petit nombre de pièces choisies au

[1] Voilà, si je ne me trompe, le troisième ouvrage que je délègue aux travailleurs : 1° Monographie de l'obésité; 2° Traité théorique et pratique des haltes de chasse; 3° Recueil chronologique de poésies gastronomiques.

[2] Les Anglais et les Hollandais mangent à déjeuner du pain, du beurre, du poisson, du jambon, des œufs, et ne boivent presque jamais que du thé.

gré de mon caprice, accompagnées de notes très-courtes, pour qu'on ne se creuse pas la tête pour chercher la raison de mon choix.

CHANSON

DE DÉMOCHARÈS AU FESTIN DE DENYS.

Cette chanson est tirée du *Voyage du jeune Anacharsis*. Cette raison suffit :

Buvons, chantons Bacchus.

Il se plait à nos danses, il se plait à nos chants; il étouffe l'ennui, la haine et les chagrins. Aux Grâces séduisantes, aux amours enchanteurs il donna la naissance.

Aimons, buvons; chantons Bacchus.

L'avenir n'est point encore; le présent n'est bientôt plus; le seul instant de la vie est l'instant de la jouissance.

Aimons, buvons; chantons Bacchus.

Sages de nos folies, riches de nos plaisirs, foulons aux pieds la terre et ses vaines grandeurs; et dans la douce ivresse que des moments si beaux font couler dans nos âmes,

Buvons, chantons Bacchus.

(*Voyage du jeune Anacharsis en Grèce*, t. II, ch. 25.)

Celle-ci est de Motin, qui, dit-on, fit le premier en France des chansons à boire. Elle est du vrai bon temps de l'ivrognerie, et ne manque pas de verve :

AIR :

Que j'aime en tout temps la taverne !
Que librement je m'y gouverne !
Elle n'a rien d'égal à soi;
J'y vois tout ce que je demande :
Et les torchons y sont pour moi
De fine toile de Hollande.

Pendant que le chaud nous outrage,
On ne trouve point de bocage
Agréable et frais comme elle est;
Et quand la froidure m'y mène,
Un malheureux fagot m'y plait
Plus que tout le bois de Vincenne.

J'y trouve à souhait toutes choses :
Les chardons m'y semblent des roses,
Et les tripes des ortolans;

L'on n'y combat jamais qu'au verre.
Les cabarets et les brelans
Sont les paradis de la terre.

C'est Bacchus que nous devons suivre
Le nectar dont il nous enivre
A quelque chose de divin ;
Et quiconque a cette louange
D'être homme sans boire du vin,
S'il en buvait serait un ange.

Le vin me rit, je le caresse ;
C'est lui qui bannit ma tristesse
Et réveille tous mes esprits :
Nous nous aimons de même force ;
Je le prends, après j'en suis pris ;
Je le porte et puis il m'emporte.

Quand j'ai mis carte dessus pinte,
Je suis gai, l'oreille me tinte,
Je recule au lieu d'avancer :
Avec le premier je me frotte,
Et je fais, sans savoir danser,
De beaux entrechats dans la crotte.

Pour moi, jusqu'à ce que je meure,
Je veux que le vin blanc demeure
Avec le clairet dans mon corps,
Pourvu que la paix les assemble :
Car je les jetterai dehors
S'ils ne s'accordent bien ensemble.

La suivante est de Racan, un de nos plus anciens poëtes ; elle est pleine de grâce et de philosophie, a servi de modèle à beaucoup d'autres, et paraît plus jeune que son extrait de naissance.

A MAYNARD.

Pourquoi se donner tant de peine ?
Buvons plutôt à perdre haleine.
De ce nectar délicieux,
Qui pour l'excellence précède
Celui même que Ganymède
Verse dans la coupe des dieux.

C'est lui qui fait que les années
Nous durent moins que les journées,
C'est lui qui nous fait rajeunir,
Et qui bannit de nos pensées
Le regret des choses passées
Et la crainte de l'avenir :

Buvons, Maynard, à pleine tasse,
L'âge insensiblement se passe,

Et nous mène à nos derniers jours ;
L'on a beau faire des prières,
Les ans non plus que les rivières
Jamais ne rebroussent leur cours.

Le printemps, vêtu de verdure,
Chassera bientôt la froidure ;
La mer a son flux et reflux ;
Mais, depuis que notre jeunesse
Quitte la place à la vieillesse,
Le temps ne la ramène plus.

Les lois de la mort sont fatales
Aussi bien aux maisons royales
Qu'aux taudis couverts de roseaux ;
Tous nos jours sont sujets aux Parques ;
Ceux des bergers et des monarques
Sont coupés des mêmes ciseaux.

Leurs rigueurs, par qui tout s'efface,
Ravissent, en bien peu d'espace,
Ce qu'on a de mieux établi,
Et bientôt nous mèneront boire
Au delà de la rive noire,
Dans les eaux du fleuve d'oubli.

Celle-ci est du professeur, qui l'a aussi mise en musique. Il a reculé devant les embarras de la gravure, malgré le plaisir qu'il aurait eu de se savoir sur tous les pianos ; mais, par un bonheur inouï, elle peut se chanter et *on la chantera* sur l'air du *vaudeville de Figaro*.

LE CHOIX DES SCIENCES.

Ne poursuivons plus la gloire
Elle vend cher ses faveurs :
Tâchons d'oublier l'histoire :
C'est un tissu de malheurs.
Mais appliquons-nous à boire
Ce vin qu'aimaient nos aïeux.
Qu'il est bon quand il est vieux ! (*bis.*

J'ai quitté l'astronomie,
Je m'égarais dans les cieux ;
Je renonce à la chimie,
Ce goût devient trop coûteux.
Mais pour la gastronomie
Je veux suivre mon penchant.
Qu'il est doux d'être gourmand ! (*bis.*)

Jeune, je lisais sans cesse,

Mes cheveux en sont tout gris :
Les sept sages de la Grèce
Ne m'ont pourtant rien appris.
Je travaille la paresse :
C'est un aimable péché,
Ah! comme on est bien couché! (*bis.*)

J'étais fort en médecine
Je m'en tirais à plaisir :
Mais tout ce qu'elle imagine
Ne fait qu'aider à mourir.
Je préfère la cuisine :
C'est un art réparateur.
Quel grand homme qu'un traiteur! (*bis.*)

Ces travaux sont un peu rudes.
Mais sur le déclin du jour,
Pour égayer mes études,
Je laisse approcher l'amour.
Malgré les caquets des prudes,
L'amour est un joli jeu :
Jouons-le toujours un peu! (*bis.*)

J'ai vu *naître* le couplet suivant, et voilà pourquoi je l'*ai planté*. Les truffes sont la divinité du jour, et peut-être cette idolâtrie ne nous fait-elle pas honneur.

IMPROMPTU.

Buvons à la truffe noire;
Et ne soyons point ingrats;
Elle assure la victoire
Dans les plus charmants combats.
Au secours
Des amours,
Du plaisir, la Providence
Envoya cette substance :
Qu'on en serve tous les jours.

(Par M. B..... de V....., amateur distingué, et élève chéri du professeur.)

Je finis par une pièce de vers qui appartient à la Méditation XXVI.

J'ai voulu la mettre en musique, je n'ai pas réussi à mon gré; un autre fera mieux, surtout s'il se monte un peu la tête. L'harmonie doit en être forte, et marquer au deuxième couplet que le malade empire.

L'AGONIE.

Romance physiologique.

Dans tous mes sens, hélas! faiblit la vie.
Mon œil est terne et mon corps sans chaleur.
Louise en pleure, et cette tendre amie
En frémissant met la main sur mon cœur.
Des visiteurs la troupe fugitive
A pris congé pour ne plus revenir
Le docteur part et le pasteur arrive.
Je vais mourir.

Je veux prier, ma tête s'y refuse,
Je veux parler, et ne puis m'exprimer.
Un tintement m'inquiète et m'abuse,
Je ne sais quoi me paraît voltiger.
Je ne vois plus. Ma poitrine oppressée
Va s'épuiser pour former un soupir :
Il errera sur ma bouche glacée.....
Je vais mourir.

(Par le PROFESSEUR.)

XXV.

M. H..... de P.....

Je croyais de bonne foi être le premier qui eût conçu, *de nos jours*, l'idée de l'Académie des Gastronomes; mais je crains bien d'avoir été devancé, comme cela arrive quelquefois. On peut en juger par le fait suivant, qui a près de quinze ans de date.

M. le président H.... de P...., dont l'enjouement spirituel a bravé les glaces de l'âge, s'adressant à trois des savants les plus distingués de l'époque actuelle (MM. de Laplace, Chaptal et Berthollet), leur disait, en 1812 : « Je regarde la découverte d'un mets nouveau, « qui soutient notre appétit et prolonge nos jouissances, comme « un événement bien plus intéressant que la découverte d'une « étoile ; on en voit toujours assez.

« Je ne regarderai point, continuait ce magistrat, les sciences « comme suffisamment honorées, ni comme convenablement repré- « sentées, tant que je ne verrai pas un cuisinier siéger à la pre- « mière classe de l'Institut. »

Ce cher président était toujours en joie quand il songeait à l'objet de mon travail; il voulait me fournir une épigraphe, et disait que ce ne fut pas l'*Esprit des Lois* qui ouvrit à M. de Montesquieu les

portes de l'Académie. C'est de lui que j'ai appris que le professeur Berriat Saint-Prix avait fait un roman; et c'est encore lui qui m'a indiqué le chapitre où il est parlé de l'industrie alimentaire des émigrés. Aussi, comme il faut que justice se fasse, je lui ai érigé le quatrain suivant qui contient à la fois son histoire et son éloge.

VERS

POUR ÊTRE MIS AU BAS DU PORTRAIT DE M. H..... DE P.....

Dans ses doctes travaux il fut infatigable;
Il eut de grands emplois qu'il remplit dignement :
Et, quoiqu'il fût profond, érudit et savant,
Il ne se crut jamais dispensé d'être aimable.

M. le président H..... reçut, en 1814, le portefeuille de la justice, et les employés de ce ministère ont gardé la mémoire de la réponse qu'il leur fit, lorsqu'ils vinrent en corps lui présenter un premier hommage.

« Messieurs, leur dit-il avec ce ton paternel qui sied si bien à sa « haute taille et à son grand âge, il est probable que je ne resterai « pas avec vous assez de temps pour faire du bien; mais soyez as- « surés que je ne vous ferai pas de mal. »

XXVI.

Indications.

Voilà mon ouvrage fini : et cependant, pour montrer que je ne suis pas hors d'haleine, je vais faire d'une pierre trois coups.

Je donnerai à mes lecteurs de tous les pays des indications dont ils feront leur profit; je donnerai à mes artistes de prédilection un souvenir dont ils sont dignes, et je donnerai au public un échantillon du bois dont je me chauffe.

1° Madame Chevet, magasin de comestibles, Palais-Royal, n° 220, près du Théâtre-Français. Je suis pour elle un client plus fidèle que gros consommateur : nos rapports datent de son apparition sur l'horizon gastronomique, et elle eut la bonté de pleurer ma mort; ce n'était heureusement qu'une méprise par ressemblance.

Madame Chevet est l'intermédiaire obligé entre la haute comestibilité et les grandes fortunes. Elle doit sa prospérité à la pureté de sa foi commerciale : tout ce que le temps a atteint disparaît de chez elle comme par enchantement. La nature de son commerce

exige qu'elle fasse un gain assez prononcé ; mais le prix une fois convenu, on est sûr d'avoir de l'excellent.

Cette foi sera héréditaire, et ses demoiselles, à peine échappées à l'enfance, suivent déjà invariablement les mêmes principes.

Madame Chevet a des chargés d'affaires dans tous les pays où peuvent atteindre les vœux du gastronome le plus capricieux ; et plus elle a de rivaux, plus elle s'est élevée dans l'opinion.

2° M. Achard, pâtissier-petit-fournier, rue de Grammont, n° 9, Lyonnais, établi depuis environ dix ans, a commencé sa réputation par des biscuits de fécule et des gaufres à la vanille qui ont été longtemps inimités.

Tout ce qui est dans son magasin a quelque chose de fini et de coquet qu'on chercherait vainement ailleurs ; la main de l'homme n'y paraît pas. On dirait des productions naturelles de quelque pays enchanté ; aussi, tout ce qui se fait chez lui est enlevé le jour même, on peut dire qu'il n'a point de lendemain.

Dans les beaux jours équinoxiaux, on voit arriver à chaque instant, rue de Grammont, quelque brillant carricle, ordinairement chargé d'un beau titus et d'une jolie emplumée. Le premier se précipite chez Achard, où il s'arme d'un gros cornet de friandises. A son retour, il est salué par un : « O mon ami ! que cela a bonne mine ! » ou bien : « O dear ! how it looks good ! my mouth !.... » Et vite le cheval part, et mène tout cela au bois de Boulogne.

Les gourmands ont tant d'ardeur et de bonté, qu'ils ont supporté pendant longtemps les aspérités d'une demoiselle de boutique disgracieuse. Cet inconvénient a disparu ; le comptoir est renouvelé, et la jolie petite main de mademoiselle Anna Achard donne un nouveau mérite à des préparations qui se recommandent déjà par elles-mêmes.

3° M. Limet, rue Richelieu, n° 79, mon voisin, boulanger de plusieurs altesses, a aussi fixé mon choix.

Acquéreur d'un fonds assez insignifiant, il l'a promptement élevé à un haut degré de prospérité et de réputation.

Ses pains taxés sont très-beaux ; et il est difficile de réunir dans les pains de luxe tant de blancheur, de saveur et de légèreté.

Les étrangers, aussi bien que les habitants des départements, trouvent toujours chez M. Limet le pain auquel ils sont accoutumés ; aussi les consommateurs viennent en personne, défilent et font quelquefois queue.

Ces succès n'étonneront pas quand on saura que M. Limet ne se traîne pas dans l'ornière de la routine, qu'il travaille avec assiduité pour découvrir de nouvelles ressources, et qu'il est dirigé par des savants du premier ordre.

XXVII.

Les Privations.

ÉLÉGIE HISTORIQUE.

Premiers parents du genre humain, dont la gourmandise est historique, qui vous perdîtes pour une pomme, que n'auriez-vous pas fait pour une dinde aux truffes? mais il n'était dans le paradis terrestre ni cuisiniers, ni confiseurs.

Que je vous plains!

Rois puissants qui ruinâtes la superbe Troie, votre valeur passera d'âge en âge; mais votre table était mauvaise. Réduits à la cuisse de bœuf et au dos de cochon, vous ignorâtes toujours les charmes de la matelote et les délices de la fricassée de poulets.

Que je vous plains!

Aspasie, Chloé, et vous toutes dont le ciseau des Grecs éternisa les formes pour le désespoir des belles d'aujourd'hui, jamais votre bouche charmante n'aspira la suavité d'une meringue à la vanille ou à la rose; à peine vous élevâtes-vous jusqu'au pain d'épice.

Que je vous plains!

Douces prêtresses de Vesta, comblées à la fois de tant d'honneurs et menacées de si horribles supplices, si du moins vous aviez goûté ces sirops aimables qui rafraîchissent l'âme, ces fruits confits qui bravent les saisons, ces crêmes parfumées, merveilles de nos jours.

Que je vous plains!

Financiers romains qui pressurâtes tout l'univers connu, jamais vos salons si renommés ne virent paraître ni ces gelées succulentes, délices des paresseux, ni ces glaces variées, dont le froid braverait la zone torride.

Que je vous plains!

Paladins invincibles, célébrés par des chantres gabeurs, quand vous auriez pourfendu des géants, délivré des dames, exterminé des armées ; jamais, hélas! jamais une captive aux yeux noirs ne vous présenta le champagne mousseux, la malvoisie de Madère, les liqueurs, création du grand siècle ; vous en étiez réduits à la cervoise ou au surène herbé.

Que je vous plains!

Abbés crossés, mitrés, dispensateurs des faveurs du ciel ; et vous, templiers terribles, qui armâtes vos bras pour l'extermination des Sarrasins, vous ne connûtes pas les douceurs du chocolat qui restaure ou de la fève arabique qui fait penser.

Que je vous plains!

Superbes châtelaines, qui, pendant le vide des croisades, éleviez au rang suprême vos aumôniers et vos pages, vous ne partageâtes point avec eux les charmes du biscuit et les délices du macaron.

Que je vous plains!

Et vous enfin, gastronomes de 1825, qui trouvez déjà la satiété au sein de l'abondance et rêvez des préparations nouvelles, vous ne jouirez pas des découvertes que les sciences préparent pour l'an 1900, telles que les esculences minérales, les liqueurs résultant de la pression de cent atmosphères ; vous ne verrez pas les importations que des voyageurs qui ne sont pas encore nés feront arriver de cette moitié du globe qui reste encore à découvrir ou à explorer.

Que je vous plains!

ENVOI

AUX GASTRONOMES DES DEUX MONDES.

Excellences!

Le travail dont je vous fais hommage a pour but de développer à tous les yeux les principes de la science dont vous êtes l'ornement et le soutien.

J'offre aussi un premier encens à la Gastronomie, cette jeune im-

mortelle, qui à peine parée de sa couronne d'étoiles, s'élève déjà au-dessus de ses sœurs, semblable à Calyso, qui dépassait de toute la tête le groupe charmant des nymphes dont elle était entourée.

Le temple de la gastronomie, ornement de la métropole du monde, élèvera bientôt vers le ciel ses portiques immenses; vous les ferez retentir de vos voix; vous les enrichirez de vos dons; et quand l'académie promise par les oracles s'établira sur les bases immuables du plaisir et de la nécessité, gourmands éclairés, convives aimables, vous en serez les membres ou les correspondants.

En attendant, levez vers le ciel vos faces radieuses; avancez dans votre force et votre majesté, l'univers esculent est ouvert devant vous.

Travaillez, Excellences; professez pour le bien de la science; digérez dans votre intérêt particulier; et si, dans le cours de vos travaux, il vous arrive de faire quelque découverte importante, veuillez en faire part au plus humble de vos serviteurs.

L'AUTEUR DES MÉDITATIONS GASTRONOMIQUES.

FIN DE LA PHYSIOLOGIE DU GOUT.

OBSERVATIONS

SUR

LA PHYSIOLOGIE DU GOUT[1].

Page 68. — Cet épisode de chasse est rempli de charme, mais la profondeur qu'on y affecte n'est que du caprice. Nous doutons, bien que M. Brillat-Savarin eût habité pendant plusieurs années les États-Unis, que la chair du dinde sauvage soit plus parfumée, plus colorée, plus exquise que celle de la nôtre.

Page 69. — M. Savarin parle souvent de l'ortolan; M. Elzéar Blaze aussi. Ils le recommandent vivement, et ils ont raison. C'est l'ortolan qu'il faut arroser pendant la cuisson avec un peu de lard fondu et quelques gouttes de jus d'orange. Les ortolans bien rôtis sont, comme les cailles rôties, d'une ravissante couleur d'or.

Page 71. — M. Savarin écrivait après les événements de 1815, puisqu'il appelle certaine façon de servir le faisan *une sainte-alliance*. Cette façon n'est pas bonne; elle est même mauvaise, malgré la pompe des mots. Ce faisan, suivant l'écrivain, est flanqué de deux rôties de pain plus longues que lui et attachées par des ficelles. Si ce mets était possible, ne voit-on pas que les rôties de pain feraient bouillir la chair? C'est là une recette fort douteuse.

Page 72. — Le physiologiste du goût ne sépare pas assez le poisson d'eau douce du poisson de mer dans la place qui est donnée à l'un et à l'autre sur nos tables. Cette observation peut être adressée aussi à M. de Cussy, qui n'est pas plus précis.

[1] Par le précédent éditeur des *Classiques de la Table*.
(Note de la 5e édition.)

Page 141. — Le spirituel maître parle encore de *cailles truffées à la moelle*. Cet assaisonnement est une erreur grossière, puisque le parfum des truffes serait dénaturé par la réunion de la moelle. Un peu plus loin, il fait entrer le basilic dans un assaisonnement. C'est encore une erreur assez grave : le basilic est un ingrédient barbare.

Page 297. — Le faisan rôti à son point, piqué, truffé, est une détestable recette. Le faisan n'est jamais piqué ; autrement il perdrait son jus, c'est-à-dire son essence directe ; le lard gâterait sa saveur exquise. — Les palais fins ne pourraient plus reconnaître. — Ces opinions de M. Savarin sont presque romantiques. Elles heurtent toutes les méditations, toutes les traditions.

Page 311. — La célèbre fondue de M. Savarin est une chose fort simple et bien vieille. Ce sont des œufs brouillés au fromage. La véritable fondue est le flan suisse que l'on trouve sur toutes les bonnes tables. Nous rappellerons ici une délicieuse façon d'arranger les œufs, la recette de M. Camérani. Sa base est le fromage : il est légèrement gratiné, un peu relevé. Cet entremets étant oublié, on peut le donner aujourd'hui comme neuf. (Voir le livre classique, l'élégant *Traité des entrées chaudes*, de M. Plumerey.)

— M. Brillat-Savarin, qui pratiquait fort solidement, quoi qu'on ait dit depuis sa mort, avait une grande estime pour une terrine de foies d'oies de Strasbourg ou de Toulouse. C'était pour lui une des magnificences culinaires les plus sérieuses ; il recommandait surtout cette terrine comme mets principal des réunions d'amis, et il s'en préoccupait lorsqu'elle était posée devant ses yeux. Il avait la même estime pour la simple soupe du pot au feu ; mais il était à ce sujet très-difficile, et disait n'en avoir mangé d'achevées que deux ou trois fois. Je parle ici de soupes, non de potages. — La terrine de foies d'oies sera plus que remplacée si on y substitue une de ces exquises timbales, dont la croûte délicate se mange comme le petit four, et est aussi légère. Carême a porté ces timbales à leur plus haut point de perfection. Elles sont composées de faisans, de perdreaux rouges, le tout habilement assaisonné de truffes. Ces timbales somptueuses sont

décrites de main de grand maître dans *le Pâtissier royal* de Carême. Leur croûte n'a que deux lignes d'épaisseur; la croûte du pâté ordinaire en a cinq. Cette différence et quelques autres, toutes d'assaisonnement et de manipulation, font de la timbale le meilleur, le plus délicat de tous les pâtés.

Parmi les pièces de bœuf qui avaient la sympathie solide et bourgeoise de M. Brillat-Savarin, se trouve la pièce de bœuf braisée et garnie de petites carottes et d'oignons glacés. A la bonne heure! c'est un mets succulent, une source de vie; mais dans un grand dîner on ne peut réellement qu'y toucher. L'aloyau rôti avait ses préférences. — Ces mets, très-respectables, sont amis des philosophes et des vieillards; mais la table du monde jeune ne leur accorde ni la même attention, ni la même préférence. Toutefois on en tire pour elle d'excellents hors-d'œuvre; par exemple, le bœuf salé et fumé de Hambourg, coupé en tranches très-minces. — Elles flattent un palais bien disposé. — Ce bœuf fumé ou hors-d'œuvre est bien plus digestif que le jambon cru, le saucisson cru. A tout cela pourtant, l'amateur sage préfère la langue fumée de bœuf à l'écarlate. C'est une pièce exquise qui est emportée pour toutes les parties de campagne.

M. Savarin se trompe souvent en parlant de volaille et de gibier piqué. On ne doit pas les piquer, nous le répétons. Le gibier piqué est celui de venaison, comme le chevreuil. On le pique pour le faire mariner juste assez pour être mangé. Ce point juste dans la marinade est chose de tact, d'attention et d'expérience. Cette marinade est assez compliquée. — Tout y est calculé. — Lorsque les ingrédients répondent à ce qu'ils annoncent, l'effet prévu arrive et le gibier est délicieux. Cette marinade, sorte d'infini, comprend sel, poivre, racines, oignons, carottes, clous de girofle, vinaigre, eau.

Si l'on voulait relever ici un plus grand nombre de petites erreurs matérielles, le commentaire serait étendu et sans utilité. Ce qui est utile, c'est de laisser au livre de M. Savarin tout son charme. Ce charme vient de l'esprit de l'auteur, de l'art d'écrire, de l'élévation délicate de ses idées. Peu nous importent quelques inexactitudes, des méthodes surannées, puisque tout cela est

couvert par la grâce et la verve élégante de l'illustre dîneur.

Nous ne nous arrêterons que sur un seul point, pour le combattre ou le rectifier, nous reproduirons après ses menus écourtés, vulgaires, quelquefois impraticables, un petit nombre d'autres menus, tirés du *Maître d'hôtel* de Carême, qui répondent sérieusement aux situations sociales dont M. Savarin avait entendu perfectionner le service de table par quelques conseils, c'est-à-dire à des situations allant, à Paris, de 5 et 10 à 15, 20, 25 et 30,000 livres de rente. Ces menus pour six personnes, pour neuf, pour douze, pour trente-deux personnes, permettront de recevoir ses amis assez savamment une fois ou deux par an et dans la saison qui convient le mieux. La leçon est faite dans *le Maître d'hôtel français* de Carême par ce qui a été servi de plus raisonné et de plus exquis sur la table du prince de Talleyrand, de l'empereur Alexandre, du roi Georges IV, du prince royal de Wurtemberg, de madame la princesse de Bagration, du marquis de Londonderry, de M. le prince Metternich, de madame la baronne de Rotschild.

QUELQUES MENUS EXQUIS ET SIMPLES.

JANVIER.

Menu de six à neuf couverts.

Une julienne au blond de veau.

Une grosse pièce.

Le turbot à l'eau, sauce au beurre d'anchois.

Deux entrées.

Les beefsteaks glacés, purée de pommes de terre;
La poularde au consommé.

Un plat de rôt.

Les cailles bardées.

Deux entremets.

Les champignons grillés, demi-glace;
La gelée de citron.

Pour extra, les choux à la d'Artois

FÉVRIER.

Menu de six à neuf couverts.

Un potage.

Le potage au céleri.

Une grosse pièce.

La pièce de bœuf à la flamande.

Deux entrées.

Les papillotes de filets de carpes à la d'Uxelle ;
Les perdreaux à la Périgord.

Un plat de rôt.

Le chapon au cresson.

Deux entremets.

Les œufs à la dauphine ;
La gelée de fraises (conserve).

Pour extra, les darioles à l'orange.

FÉVRIER.

Menu de six à neuf couverts.

Un potage.

Le potage de semoule au consommé.

Une grosse pièce.

Le turbotin grillé à la maître-d'hôtel.

Deux entrées.

Le filet de bœuf au vin de Madère ;
Le fritot de poulets à la viennoise.

Un plat de rôt.

Les grives bardées.

Deux entremets.

Les artichauts à la lyonnaise ;
La crème plombière à l'abricot.

Pour extra, les soufflés au café.

JUIN.

Menu de six à neuf couverts

Un potage.

Le potage à la jardinière au consommé.

Une grosse pièce.

Le gigot de mouton de sept heures aux laitues braisées.

Deux entrées.

Le fritot de morue nouvelle;
Les quenelles de gibier au suprême.

Un plat de rôt

Les vanneaux bardés.

Deux entremets.

Les artichauts à la lyonnaise;
La gelée de quatre fruits moulée.

Pour extra, les biscuits à la crème.

JUIN.

Menu de six à neuf couverts.

Un potage.

Le potage aux laitues au consommé.

Une grosse pièce.

La noix de veau à la provençale.

Deux entrées.

Le pâté chaud de godiveau à l'espagnole;
La poularde à la Chevry.

Un plat de rôt.

Les pigeons de volière.

Deux entremets.

Les champignons à l'italienne;
La charlotte à la parisienne.

Pour extra, les ramequins.

AOUT.

Menu de six à neuf couverts.

Un potage.

Le potage à la Clermont.

Une grosse pièce.

La pièce de bœuf garnie à la russe.

Deux entrées.

La poitrine de veau à la lyonnaise;

La poularde à la crème.

Un plat de rôt.

Les canetons de ferme.

Deux entremets.

Les épinards à l'anglaise ;
La gelée de pêche moulée.

Pour extra, les fondus en caisse ronde.

NOVEMBRE

Menu de six à neuf couverts.

Un potage.

Le potage d'orge perlé à la d'Orléans.

Une grosse pièce.

Le quartier de porc frais à l'anglaise.

Deux entrées.

La fricassée de poulets à la bonne femme ;
Les pains de carpe à la royale.

Un plat de rôt.

Les canetons de Rouen.

Deux entremets.

Les navets à la Chartres ;
La gelée de citron moulée.

Pour extra, les biscuits à la crème.

NOVEMBRE.

Menu de six à neuf couverts.

Un potage.

Le potage de semoule au consommé.

Une grosse pièce.

La pièce de bœuf à la maréchale.

Deux entrées.

Les perdreaux à la Périgueux ;
Les poulets dépecés à l'italienne.

Un plat de rôt

Les merlans frits pares à l'anglaise

Deux entremets.

Les épinards au velouté ;
La gelée au vin de Madère.

Pour extra, les marons d'abricots.

NOVEMBRE.

Menu de dix à douze couverts.

Deux potages.

Le potage aux choux de Bruxelles ;
Le potage au riz à la d'Orléans.

Deux relevés de poisson.

La carpe de Seine à l'étuvé ;
Les soles frites à l'anglaise.

Deux grosses pièces.

La poitrine de veau farcie et à la broche ;
Le quartier de sanglier mariné, sauce poivrade.

Quatre entrées.

Les hatelets de palais de bœuf à la dauphine ;
Les poulets à la reine au vin de Madère ;
Les foies gras à la Saint-Cloud, sauce Périgueux ;
Le sauté de canards sauvages à la bordelaise.

Deux plats de rôt.

Les lapereaux de garenne bardés ;
Les chapons au cresson.

Deux relevés de plat de rôt.

Les meringues à la vanille ;
Les truffes à la serviette.

Quatre entremets.

Les pommes de terre à la maître-d'hôtel ;
La croûte aux champignons ;
La gelée de vin d'Espagne ;
Les pannequets à la marmelade d'abricot.

DÉCEMBRE.

Menu de dix à douze couverts.

Deux potages.

Le potage de sagou à la purée de lentilles;
Le potage aux laitues; consommé de volaille.

Deux relevés de poisson.

Le matelote au vin de Bordeaux;
Le cabillaud à l'anglaise.

Deux grosses pièces.

Le filet de bœuf à l'italienne;
Les perdreaux aux choux et racines glacées.

Quatre entrées.

La timbale de nouilles à la reine, garnie de Conti;
Les filets de lapereaux glacés à la chicorée;
L'épigramme d'agneau aux concombres;
Le fritot de poulets à la Marengo.

Deux plats de rôt.

Le faisan et les ortolans;
Les poulets à la reine.

Deux relevés de plats de rôt.

Le flan de poires à la crème de riz;
Le gâteau à la royale.

Quatre entremets.

Les champignons à la provençale;
Les œufs pochés à la purée d'oseille;
La gelée de crème de menthe moulée;
Le blanc-manger à la crème.

Mis DE CUSSY.

L'ART CULINAIRE.

L'ART CULINAIRE.

CHAPITRE PREMIER.

C'est un vieil art que la cuisine, car il remonte jusqu'à Adam.

L'homme est un animal omnivore : ses dents incisives tranchent facilement les fruits; ses dents molaires broient les graines, et ses dents canines déchirent les chairs. C'est en Orient que furent donnés les premiers grands festins. Les productions de ces belles contrées, associées aux épices que le ciel y a semées partout, excitèrent et favorisèrent les premières envies du palais et de l'imagination.

Avec les primitives, les légères ivresses de la table, vinrent le besoin très-rationnel, la vive passion des tapis, des parfums et des fleurs.

Ce fut là, en Orient, que Dieu déposa le berceau de la civilisation.

Athènes en sortit, et devint, aussitôt née, le point culminant d'où partirent les véritables lumières. Un peuple spirituel, gai, actif d'esprit, inoccupé complétement des nécessités matérielles de la vie, dont ses esclaves l'affranchissaient, y ouvrit l'école de la première civilisation polie.

L'entraînement de ces charmantes nouveautés mondaines d'Athènes fut grand; il fit tout dévier : rois, législateurs, sages, les grandes écoles de morale et de philosophie, et toute l'espèce humaine fatiguée par la pensée.

Les premiers beaux dîners, les Grecs les donnèrent. C'étaient des fêtes : on dînait sur des tables ciselées avec un goût élevé et brillantes d'or, et les convives se rangeaient dans leur longueur sur des lits couverts d'étoffes blanche et pourpre.

Dans la généralité des grandes maisons, les tables étaient longues, et fort longues, vu la place destinée à chaque invité : d'adroits serviteurs plaçaient devant eux les viandes dépecées.

On servait très-chaud. D'abord, et fort naturellement, l'occupation des convives était de manger, mais lentement, de vider leur coupe. Au second service, l'entretien n'était encore qu'un léger lien, un fil.

A la fin du repas, on enlevait les tables et les lits latéralement placés, qui étaient remplacés par des siéges. On se resserrait, on formait des groupes pour causer.

C'est dans ces réunions que surgit la conversation grecque, cette conversation que copièrent tous les siècles policés. C'est ici, à table, qu'elle prit son vol, et qu'une verve rapide découvrit ces mots simples, sentis, qui résument souvent tant d'idées et de faits; ils étaient dits et jetés dans les festins : c'était le jet, le feu des vins de Corinthe.

Avec leurs vins un peu sucrés, dont nos habiles feraient fi, les Grecs se grisèrent délicieusement. Mais notre palais fin et raisonneur ne les accepterait plus avec enthousiasme, et les regarderait comme les ennemis d'une digestion rapide, car nous avons vieilli et plié.

Nous voulons des vins secs, et les vins qui disposent le plus à causer.

La science de causer est athénienne et de cette époque, celle d'un des plus magnifiques développements de la raison humaine savante et écrite. Quand cette science fut faite, les Romains allèrent la chercher à sa source féconde. Mais n'anticipons pas.

La philosophie pratique fut donc discutée et définie à l'élégante table de la ville de Minerve. On y fit plus : d'heureux esprits improvisèrent des chansons qui en expriment les maximes sous des formes vives et colorées, et ces chansons quittèrent ce coin pour aller civiliser les mœurs du monde.

De jeunes et jolies femmes venaient à ces festins : elles y arrivaient très-parées et les cheveux remplis de fleurs. Déguisant déjà leurs pensées, elles feignaient de venir pour écouter les oracles de la sagesse; et ces oracles, qui ne quittaient ordinairement la salle qu'au milieu de la nuit, avaient grand soin de les enlever à la leçon et de s'enfuir avec elles : ce n'étaient plus des maîtres austères, mais des amants.

Platon, Athénée et nombre d'autres prêchèrent cette furtive retraite dans les ombres de la nuit.

Vous voyez, ces vrais sages n'étaient pas toujours froids et rigides : ils honorèrent tous la gastronomie comme l'une des plus douces jouissances, et comme la plus durable des excitations : ils écrivirent sur elle, célébrèrent ses *traités* et ses maîtres, et surtout ce spirituel *Archestrate*, ce *Carême* d'Athènes, qui fit beaucoup pour la théorie culinaire et avança rapidement l'exécution.

Il avait parcouru à pied les contrées les plus fertiles du monde ancien, pour voir de près les produits de la terre des différentes latitudes.

Mille assimilations précieuses pour le goût et la santé furent trouvées.

On découvrit dès lors, dans le moral, la disposition qu'avaient tous les peuples brillant à l'aurore et à l'apogée de la civilisation à prendre la gastronomie comme une boussole pour s'avancer sur les mers inconnues pour porter cette civilisation au loin.

Ce Grec savant avait couru sur les terres et les mers pour rapporter à Athènes, à ce beau foyer grec, toutes les possibilités culinaires.

Ses *biographes* parlent beaucoup de son esprit délicat et prompt et de son appétit tout primitif : il mangeait considérablement et digérait excessivement vite.

Quel homme! et que de bonheur! Et, arrangez ceci, c'était l'être le plus chétif de la fédération, puisque, suivant *Polybe*, on pouvait voir, à toute force, le jour à travers son corps. C'est là le plus ancien professeur ; et bien que, le premier, et pour l'éternel honneur de la science, il réunit en lui un appétit d'enfer à un estomac d'acier et à une conversation étincelante d'esprit. Malgré ces heureux essais, Athènes n'eut jamais la *grande cuisine*, et la raison, c'est qu'elle sacrifia trop aux choses sucrées, aux fruits, aux fleurs ; c'est qu'elle n'eut ni les pains de farine fine de la Rome des Césars, ni ses épices italiennes, ni ses sauces savantes, ni ses vins blancs du Rhin.

Rome mangea mieux, et souvent elle n'eut pas moins d'esprit. Ses premiers festins, imités des Grecs, faits par des cuisiniers

qui avaient étudié à Athènes, furent charmants, mais excessivement sensuels. Les modèles grecs furent effacés. Au temps de *Sylla*, puis de *Pompée*, de *Lucullus* et de *César*, la gastronomie romaine parut à la tête de la science en progrès. On y mangea dès lors habilement et splendidement. Ceux qui mangèrent, il est vrai, auraient pu manger toute la terre dont ils étaient les ravageurs, les propriétaires, les despotes et les hommes d'État ; et il faut poser ceci comme un fait incontestable, malgré l'opinion contraire : c'est que ces maîtres, sérieux au sénat, terribles à la guerre, devinrent délicats et polis dans les délassements de la table, et qu'ils ne causèrent pas moins bien qu'on n'avait causé à Athènes : l'esprit, chez eux, eut même un tour plus positif, plus hardi et plus original ; on y remarqua l'avancement des temps et la maturité des idées sociales. La cuisine, et ce fait est sérieux et vrai, vint donner à quelques intervalles halte et paix, mais seulement la rapide paix des camps, à cette nation née pour la conquête, et jetée dans les plus vastes travaux qu'aient entrepris les hommes.

Vous concevez tout le charme que ces Romains âpres, tous les jours profondément fatigués, aigris par l'ambition, et surexcités par les difficultés de leur tâche ou à cause d'elle ; que ces Romains, dis-je, morts à l'enthousiasme par suite d'un long maniement des hommes, vous concevez le charme qu'ils durent trouver dans des réunions intimes, où la vie publique, ses retentissements violents, ses irritations disparaissaient, et où les enchantements du palais et de tous les sens leur rendaient artificiellement les sensations de leur jeunesse.

Notez-le bien, la table est le point de halte où ils viennent se distraire quelques instants et parler positivement de sagesse humaine, où ils viennent jouir de leurs richesses, de leur esprit, de leurs jeunes femmes, de leur luxe, et concevoir, en limitant l'intimité à ce cercle étincelant, le bonheur qu'il y a dans ce monde à être puissant, opulent, aimable et spirituel. A table, en sablant nos vins des Gaules, en mangeant un faisan, ils se rattachaient à tous les liens de la vie.

Nous devons aux Romains les échansons et les écuyers tranchants : ces officiers étaient très-estimés, ceux de Lucullus re-

cevaient jusqu'à vingt mille francs. Ces convives romains n'avaient pas moins d'instruction que les Grecs, et la leur était d'un ordre plus varié; elle était plus réelle et plus élevée. Quand les vins qu'on leur servait, plus piquants et plus secs que ceux de *Chio* et des côtes du cap de Misène, les avaient suffisamment animés, la conversation avait la physionomie très-vive, très-puissante et véritablement romaine : ils vivaient au milieu d'un grand luxe de meubles, de dorures, de tapis; ils aimaient à manger à l'éclat des bougies, assis aussi, comme les Grecs, près des plus belles femmes de l'Italie. Vingt services renouvelés tout entiers suspendaient à peine la conversation. Chaque mangeur avait ses parfums et ses esclaves qui le servaient. Le service était très-détaillé, rigoureusement élégant; les fleurs étaient renouvelées à chaque service; puis un héraut de table proclamait à voix haute la qualité des mets servis. De moment en moment, les parfums étaient ranimés, ou renouvelés dans la salle; la musique jouait par intervalles. Chez Lucullus et Pompée, les officiers de bouche avaient des secrets pour ranimer les appétits, relever le ton et la marche des estomacs. Ces fêtes étaient extrêmement dispendieuses; les poissons et les oiseaux rares y étaient servis à profusion. Lucullus dépensait sur sa table es rapines magnifiques qu'il avait faites dans le cours de ses conquêtes.

Il avait fallu un travail immense pour atteindre au point de manipulation alimentaire où l'on était parvenu à la fin de la république; des générations, presque toutes d'origine grecque, s'y étaient usées. Les maîtres de la science étaient fort considérés : *Apicius* fit secte pour avoir trouvé le moyen de conserver les huîtres fraîches. Rome, après la cuisine grecque, reçut avec tous les dieux étrangers les différentes cuisines du monde; toutes vinrent s'y réfugier comme au giron, et par leurs cuisines enfin, les nations civilisées, mais vaincues, mais abattues, gardèrent un souffle de vie dans la métropole : témoin Carthage, que les Romains rebâtirent sous Auguste avec le nom de *seconde Carthage*, et à côté de son premier emplacement, et rétablirent uniquement, a dit Érasme, à cause de sa cuisine ancienne et du goût exquis qu'avaient montré ses artistes dans le travail des

pièces ciselées, or et argent, du service, de leur léger dessin et des élégantes façons de leurs meubles et de leurs tables incrustées.

La gastronomie reçut d'insignes honneurs sous presque tous les Césars. Vous avez lu le récit de la fameuse séance de Domitien, racontée si incisivement par les vers de Juvénal, et vous vous la rappelez avec vivacité. Vous y voyez le fils de Vespasien, le frère de Titus, le maître du monde connu, assemblant en toute hâte au milieu de la nuit les pères conscrits, encore effrayés par l'injonction qui vient de leur être adressée, de se rendre au palais pour conférer avec l'empereur.

Il s'agit de savoir de quelle manière on fera cuire un beau turbot qui est arrivé d'Ischia, et sur ce point César a incliné l'initiative impériale devant la science.

Suétone dit aussi qu'un jour l'époux de la Messaline des bateliers du Tibre, d'Agrippine, Claude, étant sur son tribunal et faisant plaider devant lui une cause importante, prit en peu d'instants l'air très-occupé, grave, et fit un signe pour demander le silence : à ce signe, chaque auditeur se tut, les avocats mêmes s'arrêtèrent. L'empereur réfléchit encore quelques moments. On attendit, on écouta : quelles pouvaient être ses profondes réflexions! A quoi pensait-il? Qu'allait-il dire? C'étaient les questions qu'on se faisait autour de lui. Mais les incertitudes cessèrent; il prit la parole, et dit avec feu : « O mes amis, l'excellente chose que les petits pâtés! nous en mangerons, n'est-ce pas, à dîner? » Ce détachement subit du charme d'une longue plaidoirie d'affaires est si vrai et si joli qu'on voudrait qu'il fût retiré à ce stupide Claude, qui n'était pas digne d'être une fois seulement un gourmand spirituel.

Autre fait curieux : Antoine, ayant été content d'un dîner, donna une ville à son cuisinier. Quel temps! autant valait-il alors être cuisinier qu'homme d'État!

Au cinquième siècle, au temps de saint Jean Chrysostome, cette cuisine qui avait donné tant de beaux jours à l'empire s'éteignit; sa fumée ayant éveillé du plus loin possible l'appétit des Barbares, ceux-ci vinrent investir Rome et ses cuisines splendides; tout fut perdu : il n'y eut plus étincelle qui pût les rappeler. Les

Barbares mêlèrent à tout les affreux ragoûts de leurs contrées natales et des *marches* où ils s'étaient arrêtés dans leur course conquérante; et ce fait de la marche irrésistible des races barbares vers les contrées policées et culinaires est le fait même qui conduit les populations depuis la création, car l'histoire n'offre, à parler exactement, qu'un continuel tableau des déplacements causés par la faim et la sensualité. Les Barbares se succédèrent longtemps comme des torrents, et après les cohues du Nord vinrent les Arabes, les hommes des cieux étincelants. Mais le Coran leur défendait l'usage du vin; ils ne purent toujours tenir pied dans nos contrées du Midi, et furent contraints de retourner sur leurs pas.

Ces incursions consécutives pendant des siècles établissent, de fait, une nuit profonde : « Lorsqu'il n'y a plus de cuisine dans le monde, il n'y a plus de lettres, dit Carême, d'intelligence élevée et rapide, d'inspirations, de relations liantes; il n'y a plus d'unité sociale. » Heureusement que les parcelles de la *recette* générale furent jetées, comme par les vents, des dépôts de manuscrits dans les cloîtres. Là, ce feu d'intelligence ne sommeille pas longtemps : les bons moines l'attisent et allument de nouveaux phares, et ceux-ci jettent toute leur lumière sur les nouvelles sociétés ; ils les fécondent. Gênes, Venise, Florence, Milan, qui retentissent de nobles passions d'arts, qui sont devenues des cités opulentes, ressuscitent la belle gastronomie.

La Méditerranée et l'Adriatique revoient briller ses clartés sur leurs flots, et lui offrent leurs poissons. Cette cuisine-ci est celle du *moyen âge riche de l'Italie;* de l'Italie, redevenue la maîtresse de l'Orient. Ce n'est plus une imitation grecque ou romaine; ce n'est pas non plus la cuisine fade, à épais coulis, de Byzance, ses insupportables sucreries, ses vins liquoreux ; c'est une science nouvelle et infiniment étendue. Cette science connaît le palais de l'homme et son estomac; de l'homme d'alors, placé au dernier terme de la barbarie, et au premier de la réforme moderne. C'est l'époque de la solidité et de l'élasticité des fonctions digestives.

L'Italie mange derechef au milieu d'admirables fêtes. Les seigneurs opulents, les marchands chargés des affaires de l'Europe

et de l'Asie, les puissants de l'Église, appellent cette science de la table dans leurs fastueuses demeures, et cette science y entre à la suite des lettres et des habitudes polies : on la voit reparaître tout à coup comme l'éloquence, la poésie, les beaux-arts : témoin les maisons d'*Este*, des *Médicis*, de *Léon X* et des cardinaux ; et la cuisine, comme la parole, renaît agrandie; ses procédés et ses recettes signalent la profondeur et la puissance du cerveau chrétien. Parmi les gourmands du seizième siècle, vous voyez venir à vous *Léonard de Vinci*, le *Tintoret*, le *Titien*, *Paul Véronèse*, *Baccio*, dit *Bandinelli*, *Raphaël*, *Guido-Reni*, etc. Remarquez que, dans ce seizième siècle, les hauts esprits conçoivent l'homme supérieur et différent de ce qu'il a été jusque-là : ils créent, ils dessinent un luxe plus grandiose que les précédents, plus artiste et plus riche en détails. Le luxe délicat réalisé par Carême sur nos tables du dix-neuvième siècle, ces grands artistes le présentent et l'indiquent dans leurs dissertations, leurs lettres, sur leurs tableaux et leurs cartons. Les usages qu'ils contribuent à introduire dans la société italienne passent chez nous et en chassent ceux de nos ancêtres, qui apprennent à s'asseoir à table, à ranger les convives, à manger et à causer en mangeant, ce qui n'est pas facile.

C'est sous Henri III que les élégantes délicatesses des tables italiennes parurent sur les nôtres : la nappe était plissée et frisée comme les collerettes depuis François Ier ou l'invention de la diplomatie, faits contemporains. Ensuite le dessin fut appelé pour régulariser le service : on dessinait d'abord son dîner.

Quand, à cette époque, la nappe était tout à coup tranchée par un convive, c'est que celui-ci donnait un défi en combat particulier à un autre convive. C'était un affront sanglant, et l'épée seule pouvait le laver.

Sous la troisième race, le luxe de l'argenterie de la table passa toutes les bornes, et il fallut qu'une ordonnance de *Philippe le Bel* vînt le refréner. D'autres ordonnances, sous ses successeurs, essayèrent aussi de limiter la spécialité du luxe, mais on ne réussit pas.

La cuisine était tout naturellement au diapason de ce luxe-là, et elle devenait succulente en dépit des ordonnances royales.

Les heures des repas en France ont très-souvent changé.

Au commencement du seizième siècle, on dînait à dix heures ; à quatre heures on soupait.

Dans les beaux jours, on allait se promener après le dernier repas ; plus tard l'heure du dîner fut portée à onze heures.

Dans le dix-septième siècle, on dînait à midi, on soupait à sept heures. Le cor, dans les grandes maisons, annonçait le moment du dîner ; on se lavait les mains avant que d'aller prendre place à table ; et, en s'en retirant, on allait recommencer cette ablution dans une salle voisine.

Si le maître voulait honorer particulièrement un convive, il lui faisait passer sa propre coupe pleine : nos pères aimaient le vin, et étaient les hommes de l'Europe qui le buvaient le mieux. Ils portaient avec plaisir un grand nombre de santés, et celles-ci étaient rendues scrupuleusement par les personnes nommées si elles étaient présentes, ou par des parents ou des fondés de pouvoir, qui se désignaient eux-mêmes, par amitié pour l'absent ; cela s'appelait *pléger*.

Nos pères disaient qu'il fallait, pour affermir la santé, s'enivrer au moins une fois par mois : ils aimèrent fort longtemps les défis de table, la lutte du verre à la main. Ces luttes causèrent souvent des indispositions mortelles, et elles furent poussées si loin qu'on dut les défendre. La première ordonnance sur cette importante matière est de François Ier. Cette habitude assez fâcheuse finit par tomber dans le mépris, en tant que défi.

Je ne procède pas didactiquement, je ne vous fais pas une histoire, je reproduis simplement quelques traits.

La découverte du nouveau monde a compté pour beaucoup dans le développement nouveau de l'art culinaire. Non-seulement elle a augmenté nos productions, mais elle a fourni des épices bien supérieures aux épices anciennes. Les mixtions, grâce à elles, eurent des principes plus vifs, et devinrent dans l'estomac d'une décomposition plus facile. De là encore une action plus rapide des mets sur les facultés. Du moins Carême croyait cela, et l'expliquait curieusement.

Les facultés purent s'élever par l'impulsion des épices à une plus longue surexcitation, laquelle allait faire éclore tant de chefs-

d'œuvre, donner ce seizième siècle italien, le plus beau des siècles modernes; accomplir par l'enthousiasme, et à longue haleine, le travail de l'organisation sociale et politique de l'Europe centrale, et y féconder les belles semences retrouvées par quelques populations assises au bord de l'Adriatique.

Cette surexcitation passa, affaiblie pour quelques moments, aux deux siècles suivants : mais la cuisine la maintint assez haut pour continuer à se développer ou pour se jeter dans des voies variées et des tentatives hardies.

Le schisme de Martin Luther eut sérieusement pour cause essentielle les jeûnes et les punitions de cette espèce infligés aux croyants de l'Allemagne. Il ne fallait donc pas que le pouvoir spirituel touchât à la cuisine! Par suite de cette faute, la situation de l'Église fut changée en Europe.

Les découvertes qui enrichissent la science ne nous vinrent plus des Vénitiens, des Génois, des Florentins, mais des Portugais, des Espagnols. Alors Bayonne, Mayence et Francfort nous envoyèrent leurs délicieux jambons; Strasbourg fit fumer ses saucisses et son lard, et nous en approvisionna; Amsterdam nous envoya ses petits harengs; Hambourg, son bœuf. Ces faits qui se suivent et se lient même, marquent les premiers temps de la première extrême diffusion du bien-être matériel.

Par suite, et de toutes parts, l'aristocratie féodale s'affaiblit et fit eau et ruine; avec le sentiment confus de la faim universelle, on jeta les yeux, des yeux avides, sur les biens et sur les jouissances rares et variées qui remplissaient sa vie. De là envies profondes de son bien-être, examen de son droit, récriminations, coalitions avec les rois pour la renverser. Mais l'aristocratie conserva ses biens en pliant sous la main des rois, et essaya de tout effacer à la cour, dans la société, par le luxe de sa vie, de ses vêtements, de sa représentation. Mais, en faisant ainsi, elle augmenta ses charges et remplit les coffres de la bourgeoisie : avec des richesses, celle-ci rivalisa avec le privilége et l'attaqua avec son esprit actif et le fait des écus : elle devint *aristocratie elle-même*, et le privilége de la naissance expira de confusion. Il n'y eut plus absolument de rangs supérieurs, puisque ceux-ci furent obligés de dissiper ou d'entamer leurs richesses. Quand les cor-

tendants furent au moment de s'entre-choquer, l'âme humaine de Henri IV s'émut, et vint proposer au peuple, comme terme moyen, la *poule au pot le dimanche*. Allons donc! répondit-on, et la transaction n'eut pas lieu; seulement de fait, le sort des classes inférieures fut adouci et rendu plus supportable.

Mais les classes nombreuses ne quittèrent pas le combat et le poursuivirent diversement, comme il fut possible, et achevèrent par degrés leur sociabilité : ces faits remontent au temps de Richelieu.

Les mêmes goûts, les mêmes sentiments, les mêmes tendances continuèrent de les réunir contre la noblesse battue, abâtardie et éclipsée dans les salons des châteaux du roi.

Le cabaret, qui fut le café primitif, quand le *café* même n'était connu encore ni comme boisson, ni comme un charmant repas du matin, adoucit les mœurs; il apprit aux Français à vivre en *frères*, en paix, eux qui sortaient de si longues luttes.

Les esprits se tranquillisèrent par les effets des riantes communications du cabaret; on en sortit meilleur, sociable et souvent plus instruit.

Le caractère national s'y perfectionna : je parle ici de l'intervalle qui se trouve entre François Ier et Louis XIV, et sur tout cela je ne puis laisser que quelques lignes.

La cuisine du siècle de Louis XIV fut soignée, somptueuse, assez belle, et presque très-délicate chez Condé.

A la cour, on mangea bien et avec éclat; cependant ce fut plutôt l'époque du décor de la table que du sensualisme épicurien. Seulement les riches bourgeois, les gens de lettres, les artistes apprirent à manger, à boire, à rire avec convenance.

Vatel, dont on a tant parlé, n'eut qu'un dévouement fort tendu : vous ne voyez en lui, consciencieusement, que l'homme du devoir et de l'étiquette; sa mort frappe, mais ne touche pas : ce serviteur n'avait pas aperçu les hauteurs de son art.

Vous ne pensez pas, vous qui lisez, qu'aucun de nos cuisiniers élèves de Carême pût jamais tomber dans sa faute. Quoi! laisser manquer le rôti!!! ils ont toujours constamment, à l'exemple des deux grands maîtres (Laguipierre et Carême), des réserves imposantes; un jour de gala, si c'est à la cour, 50 gigots, ou 50

dindes, ou 200 poulets, 50 pâtés, des jambons rôtis pleins de saveur. Il y a ici ce principe éternel, qu'il en est d'une *fête gastronomique* comme d'une armée, on ne sait jamais au juste ce que l'on aura sur les bras : il faut avoir de splendides réserves!

C'est à la douce autorité du *bon régent qui gâta tout en France*, à l'éclat de ses petits soupers ; c'est aux cuisiniers qu'il fit naître, qu'il paya et traita si royalement et si poliment, que les Français durent l'exquise cuisine du dix-huitième siècle. Cette cuisine, tout à la fois savante et simple, que nous possédons perfectionnée, fut un développement immense, rapide et inespéré. Tout le siècle, ou plutôt toute sa partie délicate et spirituelle fut séduite par elle. Loin d'arrêter ou d'obscurcir l'intelligence, cette cuisine pleine de verve l'éveilla : toute affaire sérieuse et féconde fut discutée et faite à table.

La conversation française, ce modèle qui fit lire partout nos bons livres, trouva sa perfection à table, dans quelques soirées charmantes. Philosophiquement, quelques heures de paisibles débats chaque soir, entre les hommes très-polis et instruits, firent plus avancer l'esprit humain que toutes les conférences des académies : le bon sens de tous affermit encore l'élan des esprits élevés.

Quel temps que celui-ci, où les grandes questions sociales, remuées dans les siècles précédents avec le plus de raison et de lumières, étaient reprises à table, avec profondeur, par une parole rapide, lucide et légère ; où vous entendiez poser et résoudre en quelque sorte les difficultés les plus grandes des sociétés, et cela dans de spirituelles et simples conversations !

L'exquise cuisine née chez l'illustre régent, passée ensuite aux Condé, aux Soubise, prêta souvent, à Paris, une vivacité piquante à la parole de Montesquieu, de Voltaire, de Diderot, d'Helvétius, de d'Alembert, de Duclos, de Vauvenargues, etc. Mais leur génie a payé ces soupers par l'immortalité. Quelles soirées délicieuses on passait alors, toujours trop courtes, bien que prolongées dans la nuit ! Quelle douce et aimable civilisation ! et que de jolis vers, de vues et d'idées elle a semés ! Oui, c'est au dix-huitième siècle que la société française a effacé toutes les sociétés civilisées! !

De nos jours, la cuisine a retrouvé cet éclat dans les cuisines

de M. le prince de Talleyrand, chez madame Pauline Napoléon-Borghèse, chez le prince Murat, MM. de Fontanes et le duc d'Abrantès, etc.

CHAPITRE II.

La *table*. Donnez des ordres précis, détaillés; ne laissez qu'exécuter. Adoptez dans le service le genre de l'empire, qui était mâle et élégant; pas trop de raffinement ni trop d'élégance. Dites-vous bien, règle invariable : Je ne veux pas *table de roi*, qui est souvent une mauvaise table; mais table de Syracusain, de Corinthien. Pour cela, il faut un bon potage, quelques mets simples et savants; des viandes apprêtées par un travail délicat : voyez-vous, les meilleures viandes sont celles qui sont le moins *viandes*, comme les poissons exquis sont ceux qui sont le moins *poissons;* soyez convaincu de ce principe. Les anciens disaient : La gastronomie, c'est l'art aux mille ressources.

Les Grecs firent soixante-douze sortes de pains; les Romains adoptèrent quelques-uns de leurs procédés pour le pain et la pâtisserie : ce sont les Parthes qui mangèrent les premiers le pain mollet. Quoi qu'on dise, l'antiquité n'avait pas la boulangerie délicieuse de Paris. Si vous faites mettre des huîtres sur la table, tirez ces truffes de la mer, de *Cancale* ou d'*Étretat*, où elles sont vertes, ou de Hollande.

Les bons potages abondent : choisissez dans les recettes de Carême : il y en a 500, gras et maigres; il y a décrit 200 entrées, 50 garnitures et purées, 500 grosses pièces de poisson, 1,000 pièces de boucherie, de volaille, de jambon, de porc frais, et encore 1,000 préparations délicieuses de végétaux, de fruits, de gâteaux : c'est innombrable; cette *surabondance fabuleuse* peut être de la réalité pour le riche et le convié à ses fêtes; mais pour celui qui est dénué d'argent et d'invitation, c'est un roman, et un roman, je pense, fort attristant : c'est à se faire ennemi des riches.

Carême a prodigué les beaux noms à ses potages : potages

Condé, Boïelieu, Broussais, Roques, Ségalas (savants et aimables médecins); *Lamartine, Dumesnil* (l'historien), *Buffon, Girodet,* et, pour être juste avec tout le monde, le grand praticien que l'art culinaire a perdu n'avait point oublié avant de mourir de donner à l'un de ses meilleurs potages le nom de *V. Hugo,* et à une matelote de poisson celui de M. *Delavigne.* Il avait donné le nom de son médecin, M. *Gaubert,* à un plat de *perches* de Seine.

Je recommande les potages, mais légers, en petite dose si le dîner est long. Il y aurait dans ce cas des objections fort graves contre de fortes portions de potage, qui n'excitent plus, qui ne conduisent plus l'estomac, mais qui enrayent ou ralentissent ses fonctions. Si vous faites route en grand dîner avec un bon potage en avant, vous aventurez tout : c'est folie des folies. Mais il n'y a plus d'objections contre une bonne assiette de potage, si vous n'attaquez après qu'un ou deux plats. Médecins soigneux, n'est-ce pas ? vous ordonnez les potages, même au dîner, cette nourriture des femmes, des enfants et des vieillards. Quand on a faim, c'est quelques poignées de bonne terre jetée à la surface du sol où vous allez semer : vous leur devez votre premier bien-être. Grande généralité : estomacs neufs, exercés ou délicats, point d'exclusion du potage. Pris en petite quantité, c'est la base du dîner, et ce n'est pas une préface sotte ou barbare, comme on l'a dit, interposée fatalement entre les huîtres, le madère et le commencement du dîner.

« J'ai vu, disait Carême, et j'ai vu mille fois à table les rois, les empereurs, et tous mangeaient le potage avec délices; j'ai connu tous les gastronomes de mon siècle, et nul n'a attaqué cet aliment. Mais n'en prenez pas beaucoup dans un grand dîner, et assez seulement, assez pour humecter et exciter le tube digestif. Pour défendre cette arche sainte, il y a ce fait simple : que l'enfant, le paysan, le soldat, l'ouvrier vivent presque uniquement de soupe.

« Est-ce à dire que la vie humaine vacille et pâlisse le plus souvent de ce côté ? Non, assurément; mais le potage est tout le repas pour eux : c'est la moitié de leur vie; c'est alors que le potage est rationnel. »

Carême nous a dit avoir exécuté personnellement 196 sortes de potages français et 103 potages étrangers ; il a fait imprimer d'exactes recettes sur cette partie.

Le potage est l'introduction. Après viennent les fines et différentes jouissances de la table. Je n'ai nul besoin de vous dire que les sens du gastronome, que le goûter de son palais, sont des choses aussi sûres, aussi nettes que des formules mathématiques, et des impressions aussi entraînantes que celles qui jaillissent des belles études ou du sentiment le plus vif et le plus intime de la vie. Questionnez à ce sujet MM. Talleyrand, Gilbert des Voisins, gens d'esprit s'il en fut jamais.

Le bon bœuf rôti, doré, bien brun, est une pièce indispensable et admirable. Les habiles recommandent de le manger par tranches effilées, larges, trempées dans le jus; ils recommandent spécialement le bœuf de Normandie, de Nantes, de Charolais, et surtout le bœuf fumé de Hambourg.

Le *turbot* est aussi une des clefs de voûte d'un grand dîner. Il n'y a pas sans lui de somptuosité culinaire.

C'est le *prince* de l'Océan suivant les Grecs, et suivant les Vénitiens le *faisan*. Comme il se tient près de la mer, à l'embouchure des fleuves, dans leur vase, la saveur de sa chair participe du goût des eaux douces et d'un léger mucus de mer : c'est une chair délicieuse. Carême s'est rendu compte par l'analyse qu'il avait les plus bienfaisantes propriétés.

Les truffes peuvent venir se joindre à tous les plats qui suivent celui-ci. Vous déployez avec elles un sentiment élevé de la gastronomie. Avec les truffes et quelques condiments d'Amérique judicieusement employés, et avec quelques-uns de ces excellents champignons si admirablement analysés par M. Roques, vous refaites la cuisine ; vous en avez une du moins qui ne vieillit jamais, même pour vous.

On servait beaucoup de pâtés sur les tables romaines : ils venaient de Picardie. Arrière les pâtés au *dîner !* mais qu'ils viennent au *déjeuner* et au *souper* nous offrir leurs flancs de volaille.

Le *froid* est en quelque sorte une invention moderne : et quelle invention, si l'on songe que l'on est parvenu à conserver

à la viande froide la saveur et le suc qu'elle avait au moment de la cuisson à point ! Pour exécuter ce froid-là les praticiens ne sont pas communs. MM. Lasne et Carême ont fait des merveilles dans cette spécialité. Le froid était insipide chez les Grecs, chez les Romains et chez nos pères, qui ne l'épicaient pas, ou avec des piments doux. Le vrai froid est suave comme une sauce veloutée !

CHAPITRE III.

Fait constant : les mets bien achevés sont suaves.

La pâtisserie a toujours été la partie des dîners destinée aux femmes, aux enfants, aux vieillards. Je l'aimerais mieux dans les *collations*, les *goûters* et les *soupers*. Les habiles n'y touchent que peu à la table du dîner. C'est un principe de prudence et de goût : ces pâtes croquantes ont besoin d'être mangées à part.

Avice, surnommé le Grand, est le premier pâtissier très-habile de la fin du dernier siècle et du commencement de celui-ci. Carême est après et bien au-dessus de lui un des praticiens qui ont le plus influé sur le perfectionnement de la pâtisserie, et il a rendu ses petits gâteaux populaires. Il dit dans un chapitre de ses *Mémoires* : « Lorsque, pour oublier les envieux, je vais promener mes regards dans Paris, je remarque avec joie l'accroissement et l'amélioration des *boutiques de pâtissier*. Rien de tout cela n'existait avant mes travaux et mes livres. Comme je l'ai prédit, les pâtissiers sont devenus très-adroits et très-soigneux ; les boutiques se sont embellies avec la venue des commandes ; plus de consommateurs et plus de commerce et d'aisance ! »

A l'époque de sa jeunesse, il inventa les *gros nougats* et les *grosses meringues*, les *croquantes*, qui sont si belles quand on les regarde et si bonnes quand on les mange ! Ce qui les égalait, c'étaient les *babas*, ses *poupelins* exquis et ses *solilemmes* : cette dernière composition n'était que renovée et perfectionnée. Peut-être qu'il faut en faire remonter l'idée première à un feu

chanoine normand, rempli d'esprit, je dois le dire, quoiqu'il fût de ma famille.

Il n'y avait de bons pâtissiers avant lui, à Paris, que les Gendrons, Rouget, Montaste, Bailly, Laforge, Lozet et Thomas; maintenant le nombre en est grand; mais à leur tête est placée la maison de M. Allain, successeur de M. Lozet : sa maison est, sans contredit, la première de Paris : on y trouve réunis bon goût, élégance et délicatesse. Il y a eu un praticien dont Carême a exalté la perspicacité et la gloire : c'est l'humble pâtissier de Bordeaux qui a imaginé le procédé du cornet de papier qui sert à décorer et meringuer l'entremets moderne. « Idée charmante, s'écrie-t-il, invention éminemment raisonnée, qui doit réunir le nom de son auteur à celui des hommes les plus ingénieux ! Les hommes ordinaires n'y trouvent rien d'étonnant; j'y trouve, moi, du génie, et celui d'un observateur bien fin. » Après avoir expliqué nettement ce moyen, il ajoute : « L'homme ne crée pas, ou rarement il observe et reproduit ce qu'il a observé. Plusieurs fois l'envie a voulu renvoyer cette découverte au hasard, mais c'est impossible, il n'y a pas d'idée suivie dans le hasard? »

Carême est le premier praticien qui ait porté la précision de l'architecture dans la pâtisserie : les formes légères imprimées à sa pâtisserie, ses découpures, son feuilletage, ont charmé les yeux; et sa suavité fondante a augmenté la quantité des mangeuses de gâteaux.

Carême a laissé de précieux dessins des pièces destinées à être servies dans les festins royaux, sur les tables officielles, diplomatiques, etc., etc. Là il s'est révélé plein de l'art et du goût des *Vignole, Palladio* et *Scamozzi*. Avant de réformer la pâtisserie chez nous, il avait voulu étudier celle qui était faite en Europe; et il était allé pour cela en partie à Vienne, à Varsovie, à Saint-Pétersbourg, à Londres, à Rome, à Naples, en Suisse. Carême a cherché partout les formes qui peuvent attirer agréablement les regards, et n'a pensé qu'à être finement travaillé et élégant. » J'ai voulu rajeunir, corriger, plutôt que refaire. J'ai refait ou fait cependant, et, grâce au ciel, de quoi laisser ma trace. Voici mon titre à l'intérêt : né gourmand, je n'ai jamais risqué ma santé dans les luttes où j'ai entraîné et, au bout du

compte, fortifié celle de mes contemporains ; j'ai été prudent, non par goût, mais par un sentiment profond de mon devoir : je sentais si bien ma vocation, que je ne voulais pas la manquer en m'arrêtant à manger ; ma tâche, messieurs les rieurs, a été belle ; j'ai voulu renforcer la vie des vieilles sociétés, toujours un peu grêle, et j'y suis parvenu. J'en appelle au témoignage de mes savants amis Broussais père, Joseph Roques, Gaubert. »

Carême recommandait sa légère pâtisserie pour le café au lait du matin, et n'a point négligé, au milieu de ses vastes occupations, le modeste gâteau des familles, ce superflu si nécessaire, qui renoue nos relations les plus aimables. Carême a laissé les recettes de plusieurs.

Le feuilletage est la partie très-difficile de la pâtisserie.

Carême battait longtemps et vivement sa pâte, pour que l'air y vînt et allongeât ses tissus et ses fils légèrement beurrés. Ces choses sont faites, à présent, fort habilement d'après ses prescriptions. Il aurait désiré, quand son imagination l'emportait, que la pâtisserie fût restée, comme au temps de la chevalerie, l'office des jeunes femmes ; et « les gourmands de pâtisseries le deviendraient bien davantage ! »

Les pâtés froids de Carême, appelés *timbales*, étaient succulents ; ses pâtés chauds de poissons et de légumes, servis aux *Relations extérieures*, étaient encore plus fins et meilleurs : nos vieux diplomates ne les ont pas oubliés.

La *tourte* est aujourd'hui un plat grossier ; originairement, elle n'était qu'un pain de forme ronde. Les dames châtelaines étaient les premières pâtissières ; et la pâtisserie est nommée une première fois dans une charte de Louis le Débonnaire, en 822.

Les *échaudés* datent de 1202. Je le répète, je parcours les faits et ne les décris pas.

La pâtisserie est fort difficile à travailler et fort dangereuse : en conséquence, disait Laguipierre, la profession est honorable ! c'est un combat continuel.

« Le charbon nous tue, ajoutait Carême, mais qu'importe, Avice ! moins d'années et plus de gloire ! »

Carême était plein de la lecture d'Homère, et son imagination en rêvait fréquemment les merveilleuses fictions.

L'âge d'or de la *pâtisserie* simple a été, suivant Carême, l'époque du traité d'Utrecht. « Les pâtissiers faisaient alors les délices de la cour du plus galant des rois, et jouaient un rôle dans la société. On y remarquait leur bonne tenue : ils se répandirent aussi en Europe dès que la diplomatie devint une science consentie, après les haltes des batailles. »

Cet artiste nous raconte que sa plus belle pièce de pâtisserie fut servie à Neuilly : c'était un *pain bénit*, et il avait été pétri pour madame P. Borghèse. « Lorsqu'il fut dévoilé à l'église, poursuit Carême, j'ai trouvé qu'il avait quelque chose de grand et de religieux, en rapport avec l'encens qui brûlait dans de petites cassolettes et dans la coupe d'or; sa douce odeur parfuma un moment la voûte sacrée, et entra dans nos têtes ! »

Quel meurtre d'avoir fait ce pâté pour une église de village ! Il était digne de Saint-Roch et de son curé, M. Olivier, l'un des prêtres les plus polis, les plus charitables et les plus experts en cette science du clergé de Paris. Il est vrai qu'à cette petite église de Neuilly se rendait autrefois, le dimanche, en été, M. de Fontanes. Son souvenir méritait bien ce sacrifice.

N'avait-il pas écrit vingt ou trente ans auparavant des vers admirables sur une église de village ?

CHAPITRE IV.

Rôtir est tout à la fois rien et l'immensité.

Le talent des sauces est peut-être au-dessus; il s'y lie. On ne rôtit bien qu'à Paris; nos broches, avec le feu à la française, nous permettent de tourner légèrement et souvent le rôti et de l'arrêter à un point précis; seulement nous avons, à chaque intervalle de trente à quarante minutes, à relancer le tourne-broche. En Angleterre, la chaleur du charbon modifie cette viande en la pénétrant rapidement dans toute son épaisseur et en y demeurant intensivement.

Vérité classique : le *bœuf* est l'âme des préparations ; le *veau*

en est seulement une partie très-utile. Il y a : veau de Pontoise, veau du pâturage de Rouen, qu'on nomme *veau de rivière*. La cuisse est particulièrement recherchée pour les préparations. On prend pour le service de la table la *longe*, le *carré*, la *noix*, le *quasi*, la *tête*, les *ris*, les *noisettes*, *tirées des épaules*, la *langue*, la *cervelle*, la *tétine* et les *pieds* pour les gelées, etc.

En Espagne, en Italie, en Autriche, en Prusse, en Pologne, en Russie (je parle d'après les autorités), la boucherie est mal faite et la viande mal saignée; il n'y a qu'un pays qui convienne complétement au *mangeur*, c'est la France, et surtout Paris.

Rôti de volaille.

La vallée des Augustins à Paris est le premier entrepôt de rôti de cette espèce et de la viande d'agneau. Ce marché tire son nom de *Vallée* de cette particularité-ci : le peuple, toujours bon, voyant tuer sur ce lieu les petits agneaux, les moutons et les volailles que mangea le *Paris* de nos pères, le nomma dans sa pitié la *Vallée de misère*. J'ai vu ce marché sur le quai près de la rivière.

Le premier dindon qui parut sur nos tables fut servi aux noces de Charles IX. Montluc dit que le jeune roi mangea l'aile gauche. Cette belle espèce de volaille fut apportée du Paraguay par les jésuites.

Grandes sauces de la cuisine en maigre.

« C'est dans la cuisine du *carême* que l'habileté du cuisinier peut jeter un grand éclat; cette spécialité a manqué d'être engloutie dans nos révolutions, assez incrédules en fait de pratiques pieuses. C'est à l'Élysée-Impérial et par les exemples des fameux *Laguipierre* et *Robert* que je fus initié au travail de cette fine branche, et il est inexprimable. 93 et 94, dans leur cours terrible et dévastateur, avaient respecté ces fortes têtes.

« Quand tout eut disparu, la noblesse, le clergé, la capitale élégante, la vive et robuste gourmandise des provinces, et même notre jeune et âpre *démocratie*, la spécialité du *maigre* se retrouva, comme tout ce qui était nécessaire, sous la main

du vaillant premier consul. Quand donc il parut aux affaires, nos misères et celles de la *gastronomie* finirent.

« Il fit rechercher les habiles praticiens de l'ancien régime, et leur prescrivit pour les estomacs de ses officiers et de ses hommes du civil la cuisine du *sacerdoce*, de la *monarchie;* il fallut, de tout point, et en reproduire les hautes œuvres et les rajeunir. Il ordonna, et nous marchâmes comme ses soldats; nous cédâmes, comme céda l'Europe entière!

« Lorsque vint l'empire, on entendit parler de *potages* et d'*entrées maigres* : chaque année on saisit l'abstinence du carême comme une occasion de fêtes gourmandes pleines de charme et d'éclat. Le beau *maigre* reparut d'abord chez madame la princesse Caroline Murat. Ce fut là le sanctuaire de la bonne chère, et Murat fut un des premiers à faire pénitence, mais quelle pénitence !

« Malheureusement, cette splendeur renaissante, digne du glorieux teneur d'épée qui la voulait, n'eut qu'une bien courte durée.

« Le prince Murat partit pour Naples, où il fut envoyé régner.

« La succulence, la variété et la recherche de sa table, il les voulut bien, mais il les dut à notre grand Laguipierre, qu'il aimait. Quel travail était le sien !

« Cette glorieuse maison, qui avait la grandeur des chefs de races royales, fut tendrement aimée par les vrais gastronomes. On n'en sortait que plus fier d'être de notre pays, et la figure rayonnante de fierté et de jubilation.

« Les causes de son éclat étaient : la grandeur du prince, les beaux talents amis et associés de M. Robert, son contrôleur, et du fameux Laguipierre, son chef de cuisine.

« Moi qui parle, mes élèves, j'ai eu le bonheur d'être pendant deux ans le premier aide de Laguipierre et son ami. Pendant deux années, nous refîmes cette grande cuisine *maigre* et nous rendîmes le beau maigre à l'Église !

« J'ai des impressions vraiment ineffaçables de ses belles époques. Me voilà arrivé à quarante-huit ans, et j'ai vu quarante révolutions. Étrange ou héroïque concours d'événements, qui

ont laissé derrière moi dans l'histoire tant de grands hommes! et dans l'oubli tant de charmantes amitiés finies par la mort. Oh! qu'elles étaient belles moralement ces générations surexcitées par un grand but, sitôt moissonnées et disparues! Mes yeux, mes pauvres yeux désenchantés n'aperçoivent plus rien, à cette morne époque où je suis arrivé (3 mai 1830), des hommes immortels que j'ai vus, César à leur tête, aux dîners et aux grands bals de Paris, de Saint-Cloud, de Trianon, de Compiègne, de Fontainebleau, de Neuilly; à ces fêtes brillantes où vous n'aviez autour de vous que des orateurs et des généraux célèbres, et ces femmes gracieuses qui suivaient notre bonne et belle impératrice Joséphine, la grâce même, l'ange qui endormit sous la tombe nos dernières agitations civiles. » (Feu CARÊME, *Mém. inédits.*)

Note de Laguipierre rapportée par Carême. — « J'ai connu dans ma jeunesse le cuisinier d'un *couvent de Chartreux*, grands amateurs du *maigre*; je tiens ceci de lui : il avait l'habitude de mêler à ses sauces maigres de bon consommé et du blond de veau. Sa cuisine avait en conséquence onction et succulence. Les sauces ainsi faites n'étaient précisément ni celles des jours gras ni celles des jours maigres : elles étaient le juste milieu d'Horace.

« Ces pieux Pères, gens habiles en leur état, vivaient d'accommodements délicieux, mais effacés, silencieux, inostensibles, ils vivaient parfaitement et avaient raison : ce fait était d'ailleurs ignoré du monde dévot. S'ils soupçonnèrent eux-mêmes quelquefois en plein carême, en plein jeûne, que leurs repas touchaient au gras, ils se gardèrent bien de la plus légère question sur ce point. Le supérieur affectait aussi traîtreusement une aveugle confiance en son chef, celui-ci était donc légalement le seul coupable.

« Maître, lui dis-je (c'est Carême qui parle), vous pensez, je vois, que l'homme de bouche peut employer ces procédés sans d'extrêmes scrupules. Non, non! il peut les employer pour les amphitryons qui les désirent, sans oser le dire et en fermant les yeux. Cette infraction serait grave à l'égard des personnes pieuses qui ont précisé leurs ordres : là, point de subterfuge; obéissez, et ne servez que les comestibles relatifs au travail du

maigre. — La cuisine en maigre devient très-simple dans l'exécution des petites sauces, la plupart d'entre elles se composant d'essences de poisson et de racines ; et ces essences ne doivent pas rester longtemps au bouillon du feu. Il est essentiel de peu les mouiller, afin d'éviter les réductions difficiles. »

CHAPITRE V.

Je ne traite rien à fond, je ne fais que jeter des notes bien rapides.

« Les gourmands assignent d'immenses différences de goût et de saveur entre une perche de lac ou de fleuve, entre un *vin vieux* de certain cru et un *vin vieux* du même cru. Que de sensations perdues pour nous, mangeurs ordinaires ! » (*Montesquieu.*)

Le poisson fournit quelques-unes des fusions les plus délectables. Les efféminés le recherchent ; ils vivent de poissons.

Poissons de mer, de fleuve et d'étang. — Presque tous ont des vertus cachées et grandes. La laitance de carpe, la carpe du Rhin, d'Offenbourg, etc., sont des mets délicieux.

La carpe de Seine est excellente. La France est riche en poissons de fleuve. A Paris, on n'a mangé à bon marché le poisson de mer qu'au douzième siècle. C'est alors que s'est faite la distinction éteinte des *harengères* et des *poissonnières*. Les moines châtraient les poissons pour les rendre plus délicats. Que leur gourmandise était active et ingénieuse ! et c'est certainement la race d'hommes qui a le mieux digéré, et d'abord le mieux mangé.

Champignons. — Arrière toutes les déclamations de *Sénèque*, de *Pline*, et de quelques autres écrivains ! Il faut assurément que ces plantes aient des principes et des effets bien délicats, puisque les gastronomes éclairés de tous les temps les ont mangées et paternellement recommandées. Je trouve, chez les Romains, Apicius. Il a publié un livre où il traite de la *Prépara-*

tion des ceps et des oronges. Les sénateurs de son temps les épluchaient eux-mêmes avec des couteaux à manche d'ambre pour savourer leur premier et vif parfum.

Chez nous, c'est Danton qui aimait à chercher les morilles sur la lisière des bois ; ensuite le directeur Barras, qui se faisait envoyer de l'Isère et des Bouches-du-Rhône ces jolis mousserons dont le parfum s'envole au plus léger souffle de l'air. D'Aigrefeuille, que Cambacérès a fait si honteusement jeûner, pleurait de joie lorsqu'on lui parlait de ces jolis champignons qu'on mange à Montpellier, sa patrie.

Brillat-Savarin, qui a mis tant d'esprit dans son livre, chante les champignons et leurs vertus ; Grimod de La Reynière, mort à présent pour nous, rayonnait en cueillant le *cep* à la robe d'ébène.

On a trouvé grand nombre de manières de préparer les *champignons.*

Voyez : cette espèce a le tissu épais et ferme ; vous lui donnez longue cuisson.

Celle-ci a la chair fine et tendre ; vous la faites cuire à petit feu doux dans un vase fermé hermétiquement, afin que ses légères molécules, pleines de vie et d'une senteur si friande, ne se dissipent pas comme un souffle. Si vos *champignons* contiennent une matière fixe, résineuse, aspergez-les avec un vin sec pour dissoudre le principe sapide. Vous pouvez faire avec ces plantes d'enivrants mélanges, d'uniques fusions ! Ouvrez Carême, il vous guidera et vous dira quel vin convient à telle et telle espèce : si c'est le *Pomard* au goût franc, ou le *Saint-Georges ;* si c'est l'*Aï* délicat et gazeux, ou bien le stomachique *Haut-Brion.* (Voir surtout Carême, *Maître-d'hôtel*, le *Cuisinier parisien*, l'*Art de la Cuisine au dix-neuvième siècle.*)

Lisez aussi les pages spirituelles et élégantes de M. Joseph Roques.

Néron, qui avait le palais fin, très-fin, mais le plus mauvais estomac de Rome, appelait le champignon *chère des dieux.* Une seule chose est indispensable : les choisir, d'après les indications précises de la science ; c'est très-facile ; les mauvaises espèces firent périr la femme et les enfants d'Euripide, et Ti-

bère, Claude, le pape Clément VII, Charles VI de France, le fou, etc.

Les *choux* nous ont été transmis par les Romains. Les gens du Nord ont apporté en Europe les *choux blancs*, mais on n'a su les faire pommer qu'au temps de Charlemagne. Cet empereur aimait beaucoup les légumes, et en particulier la laitue pommée, le cresson, la chicorée, le persil, le cerfeuil. Ses vastes jardins d'*Aix-la-Chapelle* étaient ornés de ces plantes utiles.

C'est le grand Raleigh, l'auteur d'une rapide *Histoire universelle*, qui a rapporté d'Amérique, sous le règne d'Elisabeth, dont il avait été précédemment le ministre, la succulente pomme de terre, la plante qui se prête à tant de transformations aimables, le légume de la cabane et du château.

Le persil, qui compte si essentiellement dans la confection des sauces, nous vient des monts sardes. La première *échalote* fut envoyée d'Égypte à Athènes par Alexandre de Macédoine.

Les haricots sont originaires des Indes : on les assaisonne depuis Alexandre.

La grande *friture* date d'un peu avant saint Louis.

CHAPITRE VI.

Les anciens n'avaient pas, dit-on, de bouteilles, mais des amphores de terre cuite, et aussi de peau de bouc ; ceci n'est pas un point tout à fait éclairci (Carême). La vigne fut apportée dans les Gaules par un Toscan.

Nous comptons plus de soixante sortes de vins ; nous les avons en France. *Scientifiquement*, pour l'*analyse chimique*, il n'y en a que trois : les vins secs, les vins mousseux et fabriqués, les vins sucrés. Le vin de Champagne, ou son type, se fait distinguer au quatorzième siècle, et prend place au premier rang en quelques semaines. On le connut, par hasard, dans les dîners donnés à Reims par Charles VI à Venceslas, roi de Bohême et des Romains, qui était venu négocier un traité : c'était en mai 1397.

Les princes et leur cortége se grisèrent comme il faut pendant près d'un mois.

Le madère est excellent après la soupe ; buvez-en un verre, et recommencez au découper du *rôti* ; après le dessert, prenez du café *bourbon* ou *moka* ; prenez le café à table : le café est froid au salon, et vous n'êtes plus dans la zone du dîner. Le banquier veut prendre le café près du piano de sa fille. Qui nous délivrera du piano après le dîner, à moins que vous n'ayez mademoiselle Joséphine Rebourg au piano, et surtout à la *harpe ?*

La vieille eau-de-vie, ou du rhum.

Le kirsch-wasser charme et secoue l'estomac satisfait.

S'il y a abus, il peut l'énerver.

Risquez-le quand il y a chez vous pesanteur, aigreurs, quand le travail est lent.

CHAPITRE VII.

Le froid est tout par lui-même, ou il n'est rien. Le talent seul en fait ressortir la suavité fraîche et les beautés.

Un cuisinier médiocre appauvrit les viandes et les rend insipides. Dans les bals, il ne suffit pas, si vous voulez sincèrement faire souper, que les entrées froides soient très-brillantes et bien dressées, il faut qu'elles soient suaves et bien coupées. « Ménagez vos gelées, dit aussi Carême à ses confrères ; ayez des réserves : et quand vos froids tirent à leur fin, que le manque de gelée ne vienne pas le dire aux convives. »

Ainsi, que vos dernières entrées ne soient pas pauvres de bordures. Un bon dîner n'est pas celui où l'on *mange tout*, mais celui où l'on fait halte au milieu de *nouvelles* richesses.

Puisque nous parlons de *bals*, je vais vous retracer un grand bal, qui fut véritablement modèle. Napoléon le donna à l'*Élysée-Impérial*, à l'occasion du mariage du prince Jérôme et de la princesse de Wurtemberg. Ce fut lui qui le voulut, et qui indiqua ses dispositions principales ; vous allez reconnaître sa main.

« Les salons et les jardins, tout fut comme enchanté. L'illumination était des plus brillantes et du meilleur goût ; des ponts, des chaumières, des pavillons et des grottes avaient été improvisés en quelques jours. On marchait et on dansait au son de l'orchestre de l'*Académie de musique;* les airs étaient pleins d'une douce harmonie, et un ballet où l'on remarquait, avec des femmes charmantes, les plus beaux hommes de la cour et des rangs élevés de l'armée, était exécuté sur la pelouse; le fameux Forioso vint faire ensuite une ascension au milieu du feu d'artifice. Mais ce n'est pas tout.

« Ce grand bal fut un des mieux servis et des mieux commandés que j'aie vus pendant ma vie.

« M. Robert y était contrôleur, et le fameux Laguipierre chef des cuisines.

« Riquette [1] et moi, nous fûmes chargés du froid. Voici à peu près ce que nous fîmes porter sur les tables : vingt-quatre grosses pièces ; quatorze socles portant six jambons, six galantines et deux hures de sanglier ; six longes de veau à la gelée ; plus, soixante-seize diverses entrées dont six de côtes et de filets de bœuf à la gelée ; six de noix de veau, six de cervelles de veau, dressées dans des bordures de gelée moulée ; six de pain de foie gras ; six de poulets à la reine en galantine ; six d'aspics garnis de crêtes et rognons ; six de salmis de perdreaux rouges chaud-froid ; six de fricassée de poulets à la reine chaud-froid ; six de magnonnaises de volaille : six de darnes de saumon au beurre de Montpellier ; six de salades de filets de soles ; six de galantines d'anguilles au beurre de Montpellier.

« Nos bordures furent ainsi composées pour les darnes de saumon : des bordures de beurre rose très-tendre ; pour les tronçons d'anguilles des bordures de beurre à la ravigote vert tendre ; pour les salades de filets de soles, des bordures d'œufs, et pour les magnonnaises de volaille des bordures de même sorte ; pour les chauds-froids de poulets et de gibier, des bordures de racines et de truffes. Toutes ces bordures étaient ornées de

[1] M. Riquette, alors un jeune Parisien ; cuisinier distingué, qui a fait depuis une fortune considérable chez l'empereur Alexandre. Il parlait et écrivait si remarquablement, que ses émules le surnommèrent le *beau parleur*.

gelée, la décoration des entrées était en gelée seulement; de manière que le reste de nos entrées et nos grosses pièces furent étoffées et étincelantes de gelée à diverses nuances.

« De mâles croûtons de gelée en formaient les bordures, et notre froid fut d'un beau fini, d'un beau idéal !

« J'ai imaginé nos nouvelles *suédoises* vers 1804. Les formes qu'on leur donnait avant moi étaient sans grâce et sans élégance. Mon essai eut un plein succès à un grand *extra* de bal que les maréchaux offrirent à leur maître. Le bal fut magnifique : on le donna dans la salle de l'*Opéra*, décorée de tentures; il était alors rue de Richelieu. M. Richaud cadet en dirigea les travaux, et M. Béear, le chef de l'entremets de sucre, m'avait appelé pour le seconder. Il me confia les suédoises; je lui en fis trente-six, et on ne parla que de ces suédoises pendant plusieurs jours, depuis les cuisines jusqu'aux salons de Paris. Heureux temps ! aimables travaux ! « (Carême, *Mémoires inédits.*)

CHAPITRE VIII.

Je vais donner dans ce chapitre quelques faits qui pourront ajouter plus de physionomie à la partie historique de cette notice; je parlerai un peu de la théorie administrative.

Carême réunissait à ses talents spéciaux comme cuisinier ceux d'ordonnateur, de directeur, et le talent très-difficile de maître d'hôtel. Le cuisinier *à idées larges* contient toujours en lui ce mérite d'*administrateur;* mais il faut qu'il soit cet homme-là. Quand Carême eut acquis les études de sa profession, quand il eut ses secrets, il en déduisit une complète théorie du service, tirée de son expérience et de ce qu'il avait lu. Il composa corps et système de *menus*, suivant les saisons, et précisa la comptabilité des achats, les règles de la conservation, les devoirs des officiers et des aides : il fit son *Maître d'hôtel.*

Écoutez, ceci est neuf : Le maître d'hôtel *cuisinier* doit

avoir ensemble des qualités qui ne sont que peu souvent départies, même isolément. Il sera cuisinier avant tout, sa tête sera forte, vive, productive; il sera trempé pour le commandement actif, et animé d'une invincible ardeur de travail.

Au signal du service, il sera, au delà de toute expression, un homme d'ensemble, de direction, enthousiaste et attentif jusqu'à la minutie; vigilant, il verra tout, il saura tout. Il ne différera jamais l'instant décisif, sous peine de perte de bataille et de collision entre les services. Le maître d'hôtel n'est jamais malade, jamais! Il préside à tout à partir de trois heures, il agit partout de son impulsion puissante; seul il a le droit d'élever la voix et tout doit plier.

Vous l'entendez comme un général au moment de l'action. A son commandement, chaque service est servi, enlevé, debout; chaque brigade est en marche : trois cents personnes à mener du feu des cuisines à la table ne l'embarrassent pas plus que douze convive, s'il a son plan tout fait, sauf les détails. Il faut qu'il soit assez instruit pour rédiger à l'occasion, sans livres, les principales parties de ses menus : c'est de l'improvisation, et il en faut pour conduire des hommes!

Le cuisinier maître d'hôtel garde une copie de ses menus : c'est le livre de ses ressources, c'est le journal de ses fatigues et de ses victoires. Hélas! ce qu'il ne laisse pas dans cette copie, c'est le feu spontané et le tact rapide qu'il a déployé sur ses fourneaux : cela est mort au moment même, comme un élan.

Le cuisinier doit pouvoir décomposer à la manière de Vauquelin; ses recettes seront scientifiques. Il faut qu'il soit en état de répondre immédiatement à toute question essentielle de *chimie* alimentaire. Il porte, lui, très-souvent l'habit noir et l'épée de l'office.

La *pyrotechnie*, envisagée philosophiquement, se réduit donc comme fait général, à savoir manger des choses saines et bien faites; comme le génie culinaire véritable est dans l'instinct vif, net, du moment du service. Nous allons ici, vous voyez, d'un fait à un autre, sans ordre, et comme la mémoire nous pousse.

Instruments de la table ou les diverses parties du Couvert.

Une serviette, une assiette, une fourchette, une cuiller, un couteau à lame fine et pliante, un verre long, très-clair, et un double verre pour le madère. L'usage des assiettes n'est pas des plus antiques. Avant les Grecs, on faisait des assiettes avec des tranches de pain serré, coupées en rond, sur lesquelles les mets étaient servis.

Servez-vous d'assiettes chaudes, même en été.

Le cuisinier puise les productions à toutes les sources, dans l'air, l'eau, les bois et la terre ; son esprit est varié comme ce grand théâtre qu'il fouille incessamment, comme les caprices des sensuels, et Dieu sait ! comme les fantaisies de l'estomac, toujours contraire à ce qu'il a été, et sans bride ni raison.

Si vous avez ce cuisinier, il vous enlèvera votre goutte comme vous retirez vos gants, comme Carême enleva la goutte à George IV, roi spirituel éminemment, maître généreux, gentilhomme gourmand, goutteux s'il en fut au monde. Riches raisonnables, votre vrai médecin, c'est votre maître d'hôtel cuisinier. Demandez à M. de Talleyrand, qui va visiter tous les matins son office. Soyez sûr qu'à un terme de l'étude il sait assez son art pour pouvoir prolonger vos jours, et les prolonger dans les joies d'une mastication active. Il ne tue jamais ; il vous console et vous relève plein de verve ; je redirai ces vieilles vérités : il n'y a qu'un mauvais dîner qui indigère ; il n'y a qu'un Caraïbe qui mange trop. Ne franchissez pas cette limite charmante où vous avez mille illusions, où vous jouissez de vous être affermis ; sentez toujours vos papilles nettes et libres, ou vous n'avez plus d'esprit, ou vous descendez à l'indigestion. Les légers dîners, les dîners bien faits, donnent de la puissance à la verve, ils augmentent les forces de l'esprit et disposent au travail.

Si l'on a mieux mangé dans la Rome de Sylla, de César, d'Auguste, qu'à Athènes au temps de Périclès et d'Alcibiade, c'est qu'on y servait moins de douceurs, moins d'entremets, de

fruits sucrés, de sauces et de boissons sucrées. La cuisine de Lucullus et d'Auguste était supérieure à la précédente dans sa partie mangée. Vous avez lu qu'une grande partie de cette cuisine, et la partie qui était follement dispendieuse, n'était que luxe stérile ; qu'elle n'était ni mangée, ni mangeable.

La cuisine ne peut projeter ses douces lumières que sur les vieilles sociétés civilisées : celles-ci seules sont gourmandes, comme un gourmet est, en général, un vieillard : à sa science, toutes les sciences viennent aboutir, comme les eaux à la mer.

Le luxe officiel des festins des Romains (j'en ai déjà dit quelque chose) était extrême, chez Cicéron, Lucullus, César ; et le conquérant du royaume de Pont avait fait bâtir douze vastes galeries qui étincelaient d'or, et où il traitait magnifiquement ses amis. A l'heure du dîner, les convives se rendaient ensemble au vestiaire, où ils quittaient leurs habits, qu'ils remplaçaient par une simple tunique, laquelle était fermée par une agrafe d'or ; ensuite ils se lavaient les mains, et des esclaves leur épongeaient les pieds, qu'ils couvraient d'essences ; de jeunes filles apportaient des couronnes de fleurs, qu'elles entrelaçaient avec leurs cheveux ; puis elles les leur parfumaient avec une huile fort légère qui venait de l'archipel grec. Ces préparatifs achevés, on passait rieusement et bruyamment à la table. La musique faisait alors retentir sa mélodie : on l'entendait dans les commencements, dans les intervalles et à la fin des repas.

Les anciens se couchaient le long des tables, bien qu'ils fussent assis dans les cercles et les assemblées ; et, notez ceci : ils ne mangeaient assis que quand ils avaient éprouvé une profonde affliction : Caton ne mangea plus qu'assis quand il fallut désespérer du salut de la liberté romaine !

Cet autre fait est curieux : les femmes invitées étaient jeunes et jolies, quand cela était possible ; elles faisaient chez elles ces préparatifs et franchissaient le seuil toutes parées, pour saisir vivement les cœurs et les illusions des convives.

Les coupes n'étaient distribuées que quand tout le monde était à table. La magnificence du service romain, ses étoffes éblouissantes, commandaient une foule de précautions.

Les *parasites* à Rome et à Athènes étaient, dans la géné-

ralité, comme toujours, des avocats sans causes, mais gais, faisant des dettes; des poëtes à la suite ou des affranchis, qui faisaient habituellement cortége dans la ville.

Les tables des Romains, quelquefois ovales, mais le plus souvent longues, étaient mobiles et roulantes. On en changeait à chaque service : il en fallait au moins trois pour un beau repas : une pour les *viandes*, l'autre pour les *poissons*, et la troisième pour les *fruits* et les *fromages*. Au temps des empereurs, on aimait ces changements : ils étaient de la propreté. Ces princes, la plupart à moitié fous, eurent à leurs ordres des légions de virulents cuisiniers. Ce furent eux qui ramenèrent l'emploi immodéré des épices et des piments : ce n'étaient pas les admirables épices d'Amérique.

L'excès de luxe qui présidait à ces repas ne peut pas être retracé, c'est impossible.

L'empereur Auguste, comme son oncle le grand *Jules*, était sobre. Il aimait la magnificence de la table comme influence politique et pour recevoir dignement ses amis. Les mêmes motifs avaient attaché d'abord Alexandre à la cuisine, et tant qu'il vécut de l'âme, poussée par ses grandes idées, il mangea assez peu.

César mangea peu et constamment. Auguste, ce type de Louis XIV pour certain faste de grandeur, faisait faire ses vêtements par ses filles, se mettait le dernier à table, ne buvait que trois fois, malgré les opinions d'Horace sur ce point. Il préférait à tout un morceau de vieux fromage qui a bien son prix avec une bouteille de *bousi*.

Alexandre, en Asie, se faisait fricasser des haricots blancs, et les trouvait délicieux, dit gravement Athénée ou Plutarque, l'un ou l'autre, je ne sais plus : ils étaient une découverte toute récente, et celle de son cuisinier.

Sous les empereurs, on montrait à l'étranger, parmi les prééminences industrielles de l'Italie, non-seulement ces cuisiniers à sauces dures et impératives, mais une autre espèce d'habiles : ceux qui enseignaient à marcher, à danser, à mâcher, à nettoyer ses dents et ses ongles. Diogène, rencontrant un enfant qui mangeait extrêmement vite, donna un soufflet à son précepteur ; ce qui était un peu fort, même pour Diogène.

Ce Marc-Antoine, que nous connaissons tous depuis la rhétorique, ne fut si bien battu par Auguste que parce qu'il oubliait tout à table, sa compétition à l'empire, les affaires de l'Asie, de l'armée; parce qu'il préférait à la fin, étant devenu fou probablement, un officier de bouche à un général.

Napoléon mangeait sans beaucoup manger; c'était surtout sans choisir : il mangeait pour se sustenter et non par goût, mais il concevait le goût de la gastronomie : la vie sensuelle eût été incompatible avec sa vie morale si active.

César mangeait sans vivacité de goût; Charlemagne ne prenait aussi que de simples et légers repas, malgré sa force, sa taille et son activité physique. Il préférait les légumes aux viandes. Il aimait la laitue pommée et les jeunes femmes : à ce sujet, que n'a-t-on pas dit de lui!

Newton n'était pas gourmand, mais il n'aimait ni les laitues ni les femmes.

Toutes les demi-grandes intelligences ont aimé la table, mais celles-là seulement. Voyez Périclès, Lucullus, Pompée, Cicéron; à grande distance de là chez nous, et en Europe, le bon et spirituel Régent, Louis XV, Frédéric II, Mirabeau, M. de Talleyrand, Danton, Barnave, Fontanes, Portalis, etc., etc., étaient des gourmands consommés.

Quand, à la fin, la haute raison d'Alexandre voulut prendre ses licences à Persépolis et à Babylone, elle vint s'éclipser dans ces soupers dont le bruit d'orgie a franchi deux mille ans. Alexandre ne pouvait pas faire de légères folies.

Une nuit il proposa un prix pour celui qui boirait le plus : trente-six personnes moururent le lendemain.

Les Athéniens gourmands, dont l'élève d'Aristote avait ambitionné si passionnément les battements de mains, étaient bien plus délicats : ils ne se grisaient pas, ou légèrement, dînaient au nombre de dix, et mettaient quatre heures d'intervalle entre les repas : ils avaient pour arriver de l'un à l'autre des collations légères; usage qui s'est conservé dans tout le Nord, et surtout en Prusse, où vous faites quatre repas.

La viande était servie, en hiver, à Rome, sur des foyers portatifs; ce qui a lieu encore dans le Nord.

Les Romains avaient des cuisines ambulantes qui les suivaient dans leurs voyages. Le vieux roi de Prusse actuel les a conservées; sa cuisine le suit partout. En été, les Romains faisaient couler de l'eau limpide et fraîche au bas des murs de leurs galeries.

Lorsque les têtes s'échauffaient, on faisait sortir les femmes mariées.

C'est ma mémoire que j'écoute et non un ordre didactique, impossible dans ces matières.

Nous, nous devons la saveur de notre cuisine aux épices d'Amérique : la cannelle de Ceylan, la vanille du Mexique, le girofle et la muscade des îles Moluques, le poivre de Java, les câpres de Barbarie, le piment des îles Caraïbes, etc., etc. Les anciens épiçaient avec le cumin, la menthe, le safran, l'oxymel, le vieux fromage et la pistache, que Vitellius rapporta de Syrie.

Charlemagne se faisait faire une lecture pendant son dîner, bon usage quand on est seul : c'était habituellement dans un livre de religion, dans une des annales historiques. Il aimait à entendre la douce parole de ses filles, qui étaient de belles et tendres personnes. Elles lui faisaient ensuite un peu de musique. Le premier orgue qui parut en France fut envoyé d'Orient pour sa salle à manger. La mode de formuler les *toasts* vient du Nord.

Tous les gourmands ont mangé à des heures régulières : sans cela, vous n'êtes sûr de rien, l'estomac vous manque. L'heure, quelle chose importante pour le cuisinier! il faut qu'elle soit précise, elle est fatale à qui retarde. Jay, l'un des plus brillants élèves de Carême, refusa une augmentation de 1,000 f. d'appointements et la conversion de son traitement en pension chez le marquis de Wellesley; la cause était celle-ci : que sa seigneurie faisait servir le dîner une heure avant de se mettre à table. Appelé au milieu du dernier coup de feu, le chef met quelque distance entre le goûter des mets; il n'y a pas de cuisinier sans un palais très-fin, très-rapide à juger : s'il n'y avait pas cet intervalle, la sensation précédente de la langue rendrait celle-ci confuse. Il faut qu'un bon cuisinier vive très-sobrement, sans quoi il n'est jamais sûr de son affaire : le talent consiste à être sûr toujours; d'excellents praticiens

échouent quand leurs organes ou leurs membres sont fatigués.

Les sauces sont l'écueil du cuisinier ; il faut pour elles un tact admirable, les faire à point et les conserver très-chaudes sur le *bain-marie*. Rôtir et bien assaisonner les sauces sont, en général, des qualités qui s'unissent logiquement. Le bon cuisinier étudie séparément chaque fait pour bien posséder la connaissance de l'ensemble, pour bien prévoir le résultat ; avant tout, il faut qu'il ait des connaissances chimiques sur les effets nutritifs des fusions.

Voici les plats fondamentaux de la cuisine de l'Europe. En *Angleterre* le rosbif, le bifteck, le poudding, la venaison, le porter ; en *Hollande*, le fromage et le *bœuf salé* ; en *Allemagne*, la *choucroute*, les keniffes ; en Russie, le caviar ; en Turquie, le pilau ; en Italie, la polenta, le macaroni ; en Espagne, l'olla-podrida.

Après avoir mangé dans tous ces pays, il faut reconnaître que la meilleure table du monde est la petite fine table bourgeoise de Paris. A Paris, chez les experts, le dîner est chose importante, malgré nos progrès philosophiques, malgré notre vie morale, que nous croyons posséder plus développée que celle de nos pères. Le dîner médité, profond, abrite tout ce qu'on veut, ou un système de parlement, ou de judicature, ou un système d'émulation militaire ; c'est le nerf de la vie sociale. Un brave colonel doit donner à dîner à ses officiers, comme un chef d'administration, comme un banquier à ses commis. C'est dans les réunions du dîner que se remontent les ressorts des affaires et les idées d'une noble ambition.

Le gouvernement anglais, que nous copions, si positif, si puissant et si vivace, a gagné considérablement d'influence sur le parlement par les dîners ; on a beau sourire, les raisons, fatiguées par le travail de l'étude ou des affaires, viennent se reposer à table de ces affaires, des marches et des combats, et y réparer leurs forces. Les liaisons refroidies s'y resserrent aussi : l'esprit de votre ami a-t-il l'air de s'affaiblir sous le coup d'un malheur ou d'une préoccupation, amenez-le à cette table bien servie, au feu de ces conversations, et il reviendra à quelque fermeté, presque honteux d'avoir chancelé.

A Londres, cet art est même la base du gouvernement représentatif à partir de Walpoole. C'est un moyen de direction d'Opéra, comme un grand moyen de lien politique, comme le feu auquel se réenchantent toutes les idées. Avec l'extinction de ses sucs dans la machine, le froid vous regagne rapidement : Locke, Addison, Clarke, Hume, Gibbon étaient dîneurs ; ils dînaient chez milords Holland, Chatham, North, chez M. Addington, et chez Pitt lui-même, ce sévère chancelier de l'Échiquier.

Par des dîners, ces hommes d'État donnaient le branle à leur grand pays; par eux, du milieu de la vapeur du charbon de terre qui enveloppe Londres, ils remuaient le monde. Si vous prenez ces considérations au sérieux, il s'ensuit que l'inventeur d'un mets nouveau a travaillé à l'affermissement des gouvernements actuels autant que les protocoles. Ainsi, nous n'avons pas eu de prédécesseurs et de concitoyens plus intéressants de nos jours, après les incomparables maîtres, Laguipierre et Carême, que Lacour, Mécilier, Sauvant, Sabatier, Dalègre, Mécier, Beauvilliers, Boucher, Avice, Lasne, Richard, Robert, Riquette, Allain (rue Gaillon), héritiers naturels des faiseurs et gourmands grecs Numénius d'Héraclée, Hégémon de Thasos, Philoxène de Leucade, Actidès de Chic, Tyndaricos de Sicyone; puis le grand poëte gastronomique Archestrate, qui mangeait tant et qui était si maigre que l'on disait que le vent pouvait l'enlever.

CHAPITRE IX.

A mon sens, l'une des vives douleurs que l'on puisse sentir, c'est de cesser de manger quand on a encore faim, c'est de poser la fourchette et le couteau quand l'estomac exige encore. Il n'y a qu'une chose qui puisse faire cesser cette douleur : c'est de boire plusieurs verres de vieux vin, léger, petillant, sans mousse, mêlés à quelques fragments d'une croûte bien cuite et cassante. Vous détournez ainsi la sensation restante de la faim, vous la tuez en réveillant tout le moral; en échange d'une privation instan-

tanée, vous retrouvez vos facultés. Que de bien-aise, que de joies vous vous donnez ! que de facilités vous offrez à votre estomac chancelant ! Grâce à ces palliatifs, vous avez encore l'ardeur de la jeunesse, vous sentez encore en vous tous les parfums du dîner que l'appétit apaisé et non assouvi vient colorer, et vous n'avez pas ces pesanteurs, l'éclipse de l'intelligence, pendant trois heures : vous êtes assez surexcité, et vous êtes resté vous-même, vous tout intellectuel, capable de prendre la plume en quittant la table, et de retrouver des pensées. Ne croyez pas que la jouissance de la table n'existe que pour les personnes bien portantes : c'est une erreur. Ses jouissances, et les plus intimes peut-être, sont pour les faibles ; car eux seuls, quand une habile modération les dirige, ont le privilége de garder avec plus d'esprit des sensations excitées par l'abstinence et l'imagination.

Carême mangeait très-peu et ne buvait pas ; il parlait fort bien. Brillat-Savarin mangeait copieusement et mal ; il choisissait peu, causait lourdement, sans vivacité dans le regard, et était absorbé à la fin d'un repas.

Carême, en verve, était étincelant et léger. Il ne buvait au plus qu'un peu de champagne.

Cambacérès mangeait beaucoup et des aliments lourds. Son esprit, qui était si lumineux au conseil d'État, était épais à table, et surtout à la fin du dîner.

Grimod de La Reynière était charmant dans ses belles années ; mais il a trop causé dans les dernières, et sur toutes choses : c'était force lieux communs ; on ne pouvait rien entendre de plus impatientant. Il ne rappelait plus son premier esprit. Tout finit, et surtout la faculté de bien causer, l'ardeur s'éteint et la voix tombe.

Mais résumons les difficultés : les bons cuisiniers sont rares ; il n'y en a jamais eu en Europe plus de vingt.

Gourmand qui me lisez, contentez-vous de la cuisinière picarde ; mais instruisez-la !

Voici mon grand dîner modèle : 1° potage ; 2° quelques mets à sauces grandes et petites, à purées ; 3° essences à couches de légumes, réductions, glaces ; 4° les pâtés chauds ; 5° rôtis, gril-

lades, salades; 6° légumes, entremets sucrés, grosses pièces froides : ces pièces sont là pour la forme; excluez-les si vous pouvez, ou n'y touchez pas au dîner; c'est un guet-apens.

Appelez ici les vins fins, secs, simples, nets, fumeux pour le cerveau : rien de sucré, pas un filet de vin sucré [1].

Observations sur quelques parties de la Physiologie du Goût, de feu le professeur Brillat-Savarin.

Faire apercevoir quelques légères taches au soleil, ce n'est point chercher à affaiblir l'éclat de ses rayons. Au milieu d'une série de méditations frappées au coin de l'esprit et de l'érudition, il est bien permis de laisser échapper quelques incorrections; et professeur en était tellement convaincu que, lors de notre première conférence, vive et prolongée, il me proposa d'établir entre nous une controverse, une polémique de l'art, dont, disait-il avec une extrême politesse, il voulait enrichir sa seconde édition. Hélas! la mort vint bientôt anéantir ce projet, qui souriait à mes goûts et flattait mon amour-propre, trente-deux jours après (le 1er février 1826), l'érudit et spirituel physiologiste du goût avait cessé d'être. il ne vivait plus que dans les regrets de ses nombreux amis, et dans le souvenir et l'admiration de ses lecteurs. En publiant quelques observations sur cet immortel ouvrage, je ne répondrai qu'un mot à ceux qui trouveraient cette entreprise hardie, téméraire même : *J'obéis aux volontés de l'auteur, je suis l'exécuteur de son testament oral; peut-être aurais-je dû m'acquitter plus tôt de ce soin.* J'ajouterai que plusieurs de ces observations avaient été reconnues par le professeur comme fondées. Je remplirai donc avec confiance cette haute mission. toujours avec le respect dû à la mémoire du grand homme. A Dieu ne plaise que je porte une main impie sur ces méditations toutes philosophiques! le classique est le centre dans lequel je me renfermerai, partie plus

[1] Voyez Carême : *Le Maître d'hôtel français*, 2 vol. in-8°, avec 6 planches; — *Le Pâtissier royal*, 2 vol. in-8°, avec pl.; — *Le Cuisinier parisien*, 1 vol. in-8° avec 25 pl.; — *Le Pâtissier pittoresque*, 1 vol. grand in-8°, avec 126 pl.; — *L'Art et la Cuisine*, 3 vol. in-8°, avec 24 pl.

substantielle que brillante, et beaucoup trop négligée, sans néanmoins mériter de l'être.

Aphorismes.

Presque tous sont exprimés d'une manière concise et spirituelle, parfaitement juste de pensée; ils iront à la postérité à côté de ceux d'Hippocrate; le dernier surtout peint la belle âme de son auteur.

Le huitième ne nous paraît pas aussi positif que les autres. Ne pourrait-on pas y substituer ou y ajouter cette variante, qu'a dite un ancien (je ne sais lequel) : « L'appétit est le plus grand des ingrats ; plus vous faites pour lui, plus tôt il vous abandonne. » Pensée hygiénique, gastronomique et philosophique tout à la fois, dont nous tirons cette conséquence : Tout vrai gourmand doit rester sur son appétit. C'est ainsi que vous échappez à l'anathème prononcé dans le Ier aphorisme.

Le XVe aphorisme fut l'objet d'une vive et longue discussion entre le professeur et moi; elle se termina d'une façon qui flatta doublement mon amour-propre. J'obtins dans cette escarmouche d'avant-postes deux grands avantages, l'estime bienveillante de l'auteur et le don d'un exemplaire de son ouvrage enrichi d'un mot de sa main. Autographe précieux ! ! !

L'article 15 controversé est celui qu'on voit encore, la mort ayant surpris le professeur si promptement qu'elle ne lui laissa pas le temps de substituer à une idée originale, bizarre, piquante, la vérité si bien reconnue que, dans son cabinet, de son aveu et sous ses yeux mêmes, je l'inscrivis dans l'exemplaire dont m'avait honoré le professeur. Voici le texte primitif . *On devient cuisinier, on naît rôtisseur*. Parodie de ce qu'a dit un illustre auteur latin : On naît poëte. *Nascuntur poetæ, fiunt oratores*.

Voyons maintenant la variante, qui ne fut adoptée qu'après un long débat, car déjà nous préludions à cette polémique qui devait s'établir entre nous : On devient cuisinier, on devient rôtisseur, on naît saucier. Qu'est-ce en effet qu'un rôtisseur ? Un manipulateur, un routinier, dont tout l'art consiste dans

l'observation, et qui n'a contact avec les sciences exactes que par quelques idées superficielles de physique pour calculer le combustible propre à chaque rôt; ne pas confondre l'action du charbon de terre avec celle du charbon de bois, et substituer à celui-ci le bois lui-même, soit dans l'état de carbonisation, soit comme le feu clair produit par le très-menu bois; chacun de ces genres de feux étant applicable à tel ou tel rôt; on ne conduit pas une broche armée d'un rosbif de vingt livres comme celle qui présente au feu trois gross ou douze ortolans, ou, pour mieux dire encore, des *rouges-gorges, becfigues* ou des *mauviettes.*

Qu'est-ce que le saucier? Le chimiste éclairé, le génie créateur, la pierre angulaire du monument de la cuisine transcendante (pour me servir de l'expression aussi juste qu'ingénieuse du professeur). Point de sauce, point de salut, point de cuisine : où en serions-nous si les grandes sauces, les petites et les sauces spéciales, qui ont illustré l'école française, n'avaient point été découvertes par des hommes du génie le plus élevé? La vie d'un seul n'aurait pu y suffire. Quelle brillante échelle à parcourir que celle qui, partant du dernier échelon, la sauce *pauvre homme*, va se perdre dans les nues avec le *velouté*, la *grande* et la *petite espagnole,* et les *réductions!* Les seules que nous connaissions presque aujourd'hui sont celles inventées par l'économie et la mesquinerie; c'est ce mauvais goût qui a fait triompher le colifichet (la cuisine moderne, ces entrées de filets créés pour flatter l'œil et tromper le palais), qui a usurpé le sceptre qui appartenait de droit à la cuisine de fond (l'ancienne cuisine, où vous mangiez vingt livres de viande en avalant un plat d'œufs au jus), dont les délicates et somptueuses élaborations consommaient cent livres de viande, quand aujourd'hui, pour chercher les mêmes résultats, on n'en emploie que dix. Ce genre de travail culinaire, grandiose dans ses moyens, parfait dans ses produits, est hors de nos mœurs actuelles, de nos penchants, de nos habitudes, je dirai plus, de nos moyens : quelques étrangers seuls n'ont point oublié ces belles traditions que quelques-uns de nos chefs de cuisine distingués ont importées chez eux. En France, un homme de quarante ans traiterait

de fabuleux ce que vous lui raconteriez des soupers des petits appartements vers la fin du règne de Louis XV, des menus de Chantilly, lors du voyage de Paul Ier, comte du Nord, en 1780; et à une époque plus rapprochée, ce qu'étaient les maisons-bouche du prince de Condé, du duc de Penthièvre, du prince de Soubise, des Beaujon, des Douet, des La Boulaye, des Laborde, etc. Cet homme, toujours de quarante ans, aurait peine à vous croire si vous lui disiez que, dans certaine saison de l'année, on consommait dans les cuisines du prince de Condé jusqu'à cent vingt faisans par semaine, et qu'un maître d'hôtel faisait entrer dans son menu, à l'article Hors-d'œuvre de cuisine, des croquettes de cervelles de faisans : et pourtant rien de plus vrai, comme il est vrai que M. le duc de Penthièvre, partant pour aller tenir et présider les États de Bretagne, était précédé de cent cinquante-deux hommes de bouche (cuisine, cave et office).

Le vrai peut quelquefois n'être pas vraisemblable.

Il y a néanmoins d'honorables exceptions : nous ne nommerons pas le Nestor de la diplomatie française, dont la somptuosité et l'élégance de la maison ont fait, tant à l'étranger qu'en France, exemple et même autorité; nous ne nommerons pas non plus le plus ancien de service des premiers officiers attachés à la personne du roi Louis-Philippe, digne héritier d'un oncle premier ministre sous Louis XV, et des vertus gastronomiques de son père, amphitryon aussi aimable qu'éclairé. C'est à M. le marquis de L. B.... que nous devons l'usage introduit parmi nous de faire offrir entre le premier et le second service le sorbet au rhum, tonique puissant, dont l'effet est tel que vous vous trouvez, en commençant le rôt, avec un appétit frais comme si vous vous mettiez à table. Honneur, trois fois honneur aux mânes de ce digne gourmand !

VARIÉTÉS.

La Gastronomie en été à Paris.

Lorsqu'on vieillit, la vie n'est plus convenable que dans les grands centres de population et sur le théâtre même des efforts qu'on fait pour acquérir la fortune. Ainsi, ne parlez pas des champs aux hommes politiques, à ceux qui ont eu le maniement des grandes affaires, parce que ceux-là n'en comprennent pas le charme. Les fleurs de leur imagination ne renaissent pas à chaque printemps, leurs premiers besoins sont le *confortable;* ceux-là priment les aspects sévères. A des passions légères ont succédé un autre esprit, d'autres préférences, celles de la raison et du goût, que les fous appellent des choses assez tristes.

Vous vieillirez, ô ma belle maîtresse;
Vous vieillirez, et je ne serai plus, etc.

Mais il ne s'agit pas ici de chansons ; il s'agit de gastronomie et d'hygiène, de gastronomie de vieillards et de malades, de l'art réduit à sa délicatesse, c'est-à-dire à sa vérité. — L'amour de la table est une passion que l'on n'a pas avant quarante ans, du moins en expert. Je n'ai pas vu d'homme qui intéressât, affublé de ce titre, avant ce temps-là. La gastronomie délicate est un signe d'intelligence et d'esprit, ce peut être aussi un signe de la fatigue des passions et des mobilités du goût : elle prouve, dans ce cas, que vous vous lassez, que vous êtes sur la fin de vos sensations.

La gastronomie délicate est la pente des habiles, elle naît au moment où l'on cause le mieux ; c'est son feu qui allume les conversations, qui leur prête la force d'aller en avant. Il y a des gens d'esprit qui ne pensent profondément qu'en mangeant.

Si vous supprimez l'élégante table du grand monde, l'homme, policé dans nos tristes temps ne sera bientôt plus qu'un hypocondriaque insupportable. — On ne parlera plus, vous n'aurez plus à qui parler. La table élégante est le dernier rayon de soleil qui caresse les vieillards.

Suivez un habile, suivez-le un dimanche. — Ce jour-là il est libre ; il a refusé le dîner précipité de la campagne, le triste dîner d'amis ; en conséquence, il va simplement chez le traiteur qui a sa confiance, chez Borel, ou chez les vieux *Frères-Provençaux ;* les vins le réchauffent ; et son dîner est une petite conception, si les primeurs y sont habilement introduites. Ne croyez pas pourtant qu'il néglige la partie solide du repas ; les légumes qu'il accepte ne sont au printemps et en été qu'une politesse faite à la saison.

La vie matérielle n'est complète que chez les bons traiteurs des grandes villes ; et la fine cuisine n'existe pas aux champs, mais près des marchés. Ne vous éloignez pas de Paris. C'est dans la belle saison que les grands établissements déploient leur supériorité et qu'il est agréable d'y vivre. Là, plus de bruit stérile, de mouvement incessant, tout ce qui fatigue, tout ce que la raison n'explique pas, tout ce qu'elle repousse, s'est dispersé et court les champs. C'est le moment que le penseur gastronome choisit pour vivre avec soin, et ce connaisseur se délasse dans la modération exquise d'une bonne carte du Café de Paris ; c'est alors que le gourmand trône ; que Paris lui appartient sous des rapports incontestablement recommandables. Tout ce que le commerce offre si généreusement ou si chèrement à la civilisation est sous ses yeux ; et comme il n'a plus alors qu'un petit nombre d'émules, il peut croire à toute force, si quelque vin généreux caresse son esprit, que tout cela a été réuni pour lui.

Voici le menu qu'il aborde en juillet et en août. Ce menu, pris au hasard, n'est qu'un feuillet détaché de la série des menus du moment ; car, en ce moment même, les mets du dîner changent ou se modifient à peu de jours de distance.

Ce feuillet a eu deux patrons, M. Gay et le spirituel Gastaldi. Le premier était receveur général de la Roër : on citait son es-

prit, son mérite en affaires, comme on citait sa science gastronomique; et on ne le jugeait pas mal, car le viveur était éminent. M. Gastaldi, le second, grand médecin à côté des premiers, éclairait les tristes maladies de Bicêtre. L'un et l'autre étaient l'honneur de la société choisie de ce temps-là. Ces hommes polis et aimables prêchaient en matière d'abstinence et de halte le *dîner privé*, le *dîner seul*. Il faut quelquefois se modérer pour reprendre le goût vif du dîner, disait Gastaldi; et il semblait de principe de l'un à l'autre que la cuisine du printemps et de l'été n'est bonne et logique qu'à Paris, chez les premiers traiteurs. — Mais je viens au fait, au menu de juillet et d'août. Une julienne dont le bouillon provient de la décoction des chairs de la poule et de l'agneau, et dans lequel on a jeté de bons légumes issus des pluies chaudes. Quelques légers hors-d'œuvre. Viennent ensuite un ou deux gâteaux de pâtisserie du petit-four, avec beurre, olives, etc.

Le dîner commence par un rôti délicat : le perdreau ou le coq vierge; ce dernier manger n'est pas assez connu, il est plein de vigueur et de mystères. Si l'on savait combien l'analyse le fait craindre et aimer, on serait tenté d'en manger plus souvent. M. Brillat-Savarin l'appelle un mets chaud, il recommande l'espèce du pays de Caux; il veut qu'on enveloppe ses flancs de larges bandes de lard, et que ses sucs en reçoivent une modification essentielle. Laguipierre et Carême veulent qu'on les dispose de manière que « la broche opère vivement cette fusion. »

Gastaldi inscrit ensuite sur le même menu plusieurs ragoûts délicieux : les poulets sautés, les cailles, les éperlans, sont la base de plusieurs; quelques légumes frais les accompagnent comme accessoires immédiats ou séparément. — Les dîners d'été doivent offrir de vifs contrastes de froid et de chaud; on efface les transitions, elles n'existent plus; ainsi, règle : soupe brûlante, ragoûts et rôtis brûlants, etc., etc. — L'hygiène de Gastaldi exclnait presque absolument l'eau, il la préférait cependant aux vins non expertisés par le maître lui-même ou par le sommelier qui a sa confiance; règle : le vin doit être solide et fin. On peut d'abord préférer le chambertin de 1832, le richebourg; et il ne faut pas faire fi du beaune première qualité,

qui a quelquefois la valeur du vin de Nuits. C'est dans ces espèces qu'il faut choisir ; ensuite on reconnaît qu'un verre de vin de Holcheim de 1803 ou de 1798 amène une diversion heureuse. Le menu que j'analyse donne la préférence, en fait de vins blancs, au sillery vineux sec, à l'aï crémant, etc. Lorsque l'amateur est modeste, très-sage, il se contente d'une bouteille de Haut-Brion et de Léoville, ou de Latour, de Laffitte de 1827 ou 1834, dont la finesse exquise surpasse celle de la comète. Cette collection se trouve partout où il y a trace de civilisation, amour de la vie, hygiène, à Naples comme à Moscou, à Londres comme à Paris, aux Frères-Provençaux comme chez Meriotte à Rouen, chez l'habile négociant qui les colleete avec tant de savoir et d'amour. Cette digression terminée, je reviens à ma première proposition.

«Si vous voulez bien dîner, dînez en été à Paris, dînez aux Trois-Frères, dînez au Café de Paris, etc., et là ne demandez, si l'âge et les fatigues vous cassent un peu, que l'aile, si la poularde est rôtie ; la cuisse, si c'est une daube ; l'estomac, si vous êtes faible, si vous avez été récemment malade. » Chaque plat solide a deux parties, ne l'oubliez pas ! Nos pères appelaient l'une le morceau du procureur, et l'autre celui du clerc ; celui-ci est toujours mal traité, évitez son morceau. Un homme mûr, fatigué, occupé, ne quitte pas Paris de son gré, ne le quitte pas longtemps. Les champs plaisent beaucoup moins entre quarante et soixante. Les passions qui nous occupent sont plus viriles, plus sérieuses ; moins d'illusions s'y mêlent, et en restant à la ville, quoi qu'on fasse, il semble qu'on se sépare moins des idées auxquelles on tient définitivement. — Un petit dîner agréable devient toute une affaire, et on fait ses délices calmes de quelques œuvres culinaires méditées et de quelques vins fins ; on préfère causer à sentir : voilà pourquoi les bonnes maisons gastronomiques sont aux yeux d'un amateur isolé les points de l'horizon où il aperçoit encore des illusions et du soleil. Les bonnes caves de Paris, ayant leurs bases dans les bons crus de la Bourgogne et dans les environs de Bordeaux, ne sont pas éloignées de vous, les bons vins ne sont pas rares dans les maisons renommées. N'est-ce pas là assez pour y retenir les ama-

teurs et pour y soûtenir le feu de nos conversations, qui ne s'allument pas, en vérité, sans ces puissants auxiliaires?

Quel homme, un peu expérimenté et battu dans les agitations de la vie, n'a eu occasion de remarquer ceci : c'est que nos vieilles sociétés finiraient par l'humeur et l'hypocondrie, si Dieu et la civilisation n'avaient réuni, pour les arracher aux épines des affaires, ces doux excitants qui nous ramènent à nous-mêmes et aux plaisirs de la sociabilité! Le ferme lien de la société française cultivée, c'est le vieux bordeaux, le bordeaux exquis, et l'aï plein de charmes; cause de douces rêveries, de vives illusions!

Fragment.

Le crêpe couvre, durant près de soixante jours, la fourchette des gourmands; il ne disparaît qu'après Pâques. Le carême est l'époque du repos en gastronomie : « L'estomac ne s'exerce plus alors, dit Brillat-Savarin, qu'à un jeu doux et judicieux. C'est le temps où l'on est sage, même avec le champagne frappé. » — Le jeûne, ajoute-t-il, ne s'aperçoit pas à la Halle; mais en hiver les choses supérieures sont vite enlevées, elles se dispersent chez les marchands à domicile. Le simple amateur se contente alors de la jeune poularde parée de la moitié de ses grâces, du *caneton* semi-gras, de la caille verte encore bien maigre et des levrauts de janvier. Mais les homards arrivent vivants, et en quantité. La popularité de ce crustacé marque la civilisation de l'Europe. Les riches sensuels le réclament partout, sur les bords du Danube comme à Paris, au Havre ou à Londres.

« Vers le printemps, il m'a toujours semblé voir le turbot plus élégant, le saumon plus somptueux, la raie estimable; mais le carrelet est devenu plat et mou.

« Les poëtes chantent le printemps, les gourmands fêtent l'automne; — Brillat-Savarin et Carême ont adressé leurs hommages à septembre : « Celui qui n'aime pas septembre, dit le « grand praticien, ne mérite pas de bien manger. » — Ses premiers jours sont marqués par le retour des huîtres et des

perdreaux. Les vendanges nous donnent les grives les plus délicates, celles qui viennent de vendanger ; elles sont alors grasses et parfumées. Le raisin se cueille également au mois de septembre. Ce mois, riche des excellentes maturités de la nature, est le meilleur moment de l'année.

« L'art du cuisinier est une science complexe; elle a six divisions distinctes, et il faut à la tête de chacune un homme d'une habileté spéciale. Pour devenir cuisinier, il faut avoir fait ses humanités dans ces six parties, les avoir pratiquées.

« Paris est la capitale de la sensualité la plus distinguée et de la gloutonnerie la plus dégoûtante, du bon goût et du mauvais, de la cherté et des prix modérés. L'autorité chargée de l'ordre dans nos marchés est assurément vigilante ; malgré cela on ne cesse pas d'y vendre en fruits, poissons, volailles, gibier, les plus détestables provisions. Ce qui répugne le plus à la vue trouve même un bas prix, et, ce que les restaurateurs rejettent, le gargotier s'en arrange; cela est déplorable.

« L'établissement des restaurateurs à Paris n'a pas cinquante ans, le premier fut un nommé Lamy. Il ouvrit ses salons dans un des obscurs et étroits passages qui entouraient alors le Palais-Royal, aujourd'hui si beau, si brillant. Les traiteurs se liguèrent contre lui; mais ils ne purent le renverser. Primitivement le restaurateur n'avait pas le droit de couvrir ses tables de nappes, elles étaient couvertes d'une toile cirée verte ou jaspée.

« Beauvilliers réunit longtemps beaucoup de monde ; mais il ne marqua jamais comme cuisinier ; il était plein d'attentions pour les personnes qui venaient dîner chez lui, et parcourait sans cesse ses salles pour s'assurer si ses dîneurs étaient contents. Au moindre doute il faisait remplacer un plat par un autre, descendait dans les cuisines, grondait bruyamment l'ouvrier négligent. A la Restauration, Beauvilliers fut tourné en ridicule, parce qu'il voulut remplir ses fonctions en habit à la française, l'épée au côté. — Mais, à l'épée et à l'habit près, il serait à désirer que MM. les restaurateurs d'aujourd'hui en fissent autant. »

FIN DE L'ART CULINAIRE ET DES VARIÉTÉS.

OBSERVATIONS

SUR

L'ART CULINAIRE [1].

M. de Cussy a plutôt causé qu'écrit. — Ses pages ne réfléchissent qu'imparfaitement sa vive et charmante intelligence ; — il n'a pas toujours dicté, et la mémoire de ses amis n'a pas toujours bien retenu ce qu'on cite de lui. Aussi quelques erreurs légères se sont glissées dans ses récits. Comme, en définitive, ces récits n'ont aucune gravité en eux-mêmes, et ne comptent que par le plaisir qu'ils causent, on ne les a pas corrigés, on les a laissés. Un connaiseur ne juge pas comme un maître; ses paroles sont paroles du monde, et passent, comme le vent, comme toutes les causeries, en suscitant la sympathie pour l'art et non en développant ses principes. L'inexactitude, dans les causeurs, n'a pas d'inconvénient D'ailleurs tout le monde a été mal cité, cité de mémoire ; Garême, plus que tout autre, cité même pour des choses qu'il n'a pas dites ; c'est là le privilége de la réputation. Les plus osés veulent un moment abriter sous elle quelques paradoxes piquants ; cela ne gâte rien, car des paradoxes ne deviennent pas des recettes.

Cet historique de l'*Art culinaire*, par M. de Cussy, a été appelé par un praticien, un feu d'artifice où toutes les pièces partaient à la fois. Ce jugement est celui d'un homme qui ne veut qu'une forme pour la gastronomie, la forme sérieuse et scientifique. Cette forme, appliquée dans les livres destinés aux gens du monde, a un inconvénient, c'est qu'elle ne prend pas la proportion des choses, et revêt une insupportable gravité. Il y a des faits qui se disent vite, du bout des lèvres, qu'on indique et qu'on ne prouve pas. Ces faits-là sont ceux qui sont entrés dans l'article de M. de Cussy. Ceci est si vrai, que M. Grimod de la Reynière, homme de tant d'esprit, mais de bien moins de goût, a souvent des explications d'une lecture que nous ne trouvons pas facile. Le grand mérite serait d'allier ces deux qualités, des faits foncièrement exacts avec la rapidité de la conversation élégante. Si M. de La Reynière n'avait pas les belles manières du monde, il connaissait du moins profondément

[1] Par le précédent éditeur. — (*N. de la 5e éd.*)

son sujet. Sa gaieté, sa verve, étaient rares, son tact fort incomplet C'est pour cela qu'il serait difficile de tirer des nombreux volumes qu'il a improvisés, et où il a jeté tant d'esprit et de notions de toutes les sortes, deux cents pages qui se fissent lire avec un intérêt soutenu. — Que nous importe encore, dans des livres mondains, des noms exacts que l'invention d'un gâteau, des poupelins, des croquanes, des nougats, des solilèmes, soit donnée à tel praticien au lieu d'être donnée a tel autre? Ce n'est pas cette exatitude qui popularisera le sujet et ajoutera au charme de la table, ni à son influence, puisque nous avons fait d'elle une influence. Çà et là, quelque légère confusion peut être corrigée. Ici, par exemple, nous répéterons au spirituel marquis, ou à son scribe qu'une timbale n'est pas un pâté (366); que le mot souvent cité de Carême, « *le charbon nous tue*, » n'a pas eu pour objet l'office ou la pâtisserie, par la simple raison que les pâtissiers ne brûlent que du bois, mais bien le travail des fourneaux, celui de la cuisine. — Je ne démêle pas bien non plus la pensée de l'auteur, lorsqu'il parle de mets à grande sauce, d'essences à couches de légumes, du coq vierge enveloppé de larges bardes de lard, de la manière de le cuire; mais quelle importance a tout cela, puisque l'article n'est pas une recette? Le spirituel marquis peut être combattu encore dans quelques autres assertions.

GRIMOD DE LA REYNIÈRE.

CALENDRIER
GASTRONOMIQUE
(ALMANACH DES GOURMANDS).

AXIOME : Pour beaucoup de gens, un estomac à toute épreuve est le principe du bonheur ; et chez tous les hommes, ce viscère influe plus qu'on ne croit sur les actes de la vie.

GRIMOD DE LA REYNIÈRE.

Dunan pinx
Blanchard

CALENDRIER
GASTRONOMIQUE.

Janvier.

Ce mois commence glorieusement l'année. Il est signalé par l'extinction des haines, le rapprochement des familles, c'est un temps d'amnistie et de jubilation; il partage avec l'automne l'avantage de rassembler les productions les plus faites pour exciter et pour satisfaire notre gourmande sensualité.

Viande de boucherie : *Bœuf.* Dans ce mois l'on voit arriver en foule à Paris les bœufs magnifiques de l'Auvergne et du Cotentin, chargés d'une graisse succulente; leurs flancs recèlent ces aloyaux divins dont l'appétit se lasse moins vite que des mets les plus recherchés; la culotte, et plus particulièrement la pointe, produisent d'admirables bouillis. Le bœuf offre des ressources inépuisables pour varier les entrées et même les hors-d'œuvre d'une table bien servie; il est une mine inépuisable entre les mains d'un artiste habile; c'est vraiment le roi de la cuisine. Sans lui point de potage, point de jus; son absence seule suffirait pour affamer et attrister toute une ville. Heureux Parisiens! félicitez-vous; car, s'il faut en croire les voyageurs les plus gourmands, vous mangez dans vos murs le bœuf le plus délectable de l'univers. L'Auvergne et la Normandie fournissent les meilleurs; mais dans le lieu de leur naissance, ils ne sont pas comparables à ce qu'ils deviennent à Paris; ils ont besoin du voyage : dans ce long trajet, leur graisse se fond, s'identifie avec leur chair.

Veau Les meilleurs sont ceux de Pontoise, de Rouen, de Caen et de Montargis; on en élève aussi dans les environs de Paris qui ne sont point à dédaigner. Leur viande se mange à Paris plus succulente qu'en aucun autre lieu; un soin tout particulier donné à l'éducation de ceux qu'on destine à la consomma-

tion est la première cause de cette supériorité ; une seconde cause est l'observation stricte des règlements qui défendent de mettre à mort ces innocentes créatures avant l'âge de six semaines. Aussi un veau de Pontoise est-il à cet âge le plus délicieux rôti que la boucherie puisse offrir. Le morceau du rognon et celui d'après sont les plus recherchés sous cette forme. Une grave discussion s'est engagée entre les amateurs pour savoir lequel de ces deux morceaux est le meilleur ; il est un moyen de tout concilier, c'est de servir dans son entier la longe, qui les réunit tous deux. Mais il faut une table nombreuse pour la fêter convenablement ; car, lorsqu'elle est belle, elle ne pèse guère moins de douze à quinze livres. — Le veau se prête à tant de métamorphoses, que l'on peut, sans l'offenser, l'appeler le caméléon de la cuisine : le cochon seul l'emporte sur le veau par la variété des mets que son estimable individu peut fournir à nos tables.

Mouton. Il faut le tirer de loin et le faire venir exprès, si l'on veut le manger excellent. Celui des Ardennes, de Cabourg, de Pré-Salé et d'Arles tient, sans contredit, le premier rang. Du Berry, de la Sologne et des environs de la capitale, il est inodore, à chair longue et rarement tendre. Il n'appartient donc qu'aux hommes opulents et qui s'occupent sérieusement de la gloire de leur table, de manger cet animal dans toute sa bonté. Le meilleur qui se trouve à la boucherie est celui du Cotentin. Le gigot de mouton rôti n'est pas sans mérite, surtout si, attendu comme un quine à la loterie nationale, mortifié comme un menteur pris sur le fait, et sanguinolent comme un cannibale, il conserve tout à la fois son goût, sa tendreté et sa succulence. De long ruisseaux de jus doivent sortir de ses flancs lorsqu'on le dépèce ; ses tranches minces et d'un beau rouge incarnat seront alors délicieusement savourées. Heureux le mortel qui possède l'art de rôtir à point ! Cet art est l'un des plus difficiles qui existent dans le monde, où l'on trouve mille cuisiniers contre un parfait rôtisseur. Les grandes maisons de l'ancien régime, convaincues de cette vérité, avaient toujours, outre le cuisinier, un chef rôtisseur indépendant. — L'épaule, le carré, le filet, la côtelette ainsi que les issues du mouton sont l'objet d'une foule de préparations intéressantes. Ses cervelles, dans les mains d'un praticien instruit,

remplacent celles de veau, au point de tromper souvent les palais les plus exercés, tant est grand en cuisine, comme en amour, l'art des métamorphoses! — L'ordre des saisons que nous suivons ici nous défend de placer après le mouton son neveu l'agneau : ce serait un solécisme en cuisine d'en parler avant Pâques.

Cochon. C'est le roi des animaux immondes, c'est celui dont l'empire est le plus universel, et les qualités le moins contestées : sans lui point de lard, et par conséquent point de cuisine; sans lui point de jambons, point de saucissons, point d'andouilles, point de boudins noirs, et par conséquent point de charcutiers. — Ingrats médecins! vous condamnez le cochon; il est sous le rapport des indigestions, l'un des plus beaux fleurons de votre couronne. — La cochonaille est beaucoup meilleure à Lyon et à Troyes que partout ailleurs. — Les cuisses et les épaules du cochon ont fait la fortune de deux villes, Mayence et Bayonne. Tout est bon en lui. — Par quel oubli coupable a-t-on pu faire de son nom une injure grossière!

Du gibier. Le mois de janvier n'est guère moins favorable au gibier qu'à la viande de boucherie; il abonde en grosses bêtes, parmi lesquelles il faut distinguer le chevreuil, le daim de l'année, le sanglier de compagnie, la laie, plus délicate encore, et le gracieux marcassin.

Sanglier. La hure de sanglier est l'un des entremets les plus honorables; ses quartiers de devant et de derrière, marinés convenablement, sont un rôti de premier ordre. — Quant au marcassin son fils, auquel nous reviendrons cet été, il ne paraît guère sur nos tables, que piqué, un superbe plat de rôt.

Nourri dans la forêt, il en a la rudesse.

C'est l'Hippolyte de la cuisine.

Daim. Ses parties de derrière sont les plus estimées; lardées de gros lard, marinées convenablement et rôties sous la salutaire influence d'une pluie savante et nutritive, elles font un manger délicieux.

Chevreuil. C'est la chèvre de nos bois. Sa cuisse, bien mari-

née, piquée savamment et cuite d'une manière sanguinolente, est le gigot de l'opulence.

Lièvre. Janvier nous offre des lièvres excellents et dans toute leur maturité : le *trois-quarts* est le plus estimé des gourmands; son train de derrière, piqué en fin, figure merveilleusement rôti. Quoique la viande du lièvre ait été fort calomniée, et que d'après l'opinion du célèbre docteur Pedro Rezio de Tirtea-Fucra, médecin ordinaire de l'île de Barataria, beaucoup de personnes la regardent comme mélancolique et terrestre, nous pouvons assurer qu'elle est un mets savoureux et de facile digestion. Cette opinion, partagée par tous les médecins éclairés de notre temps, est une juste réhabilitation de ce philosophe des plaines, qui vaut infiniment mieux que sa réputation : l'on n'en pourrait pas dire autant de ses confrères à deux pieds.

Lapin. Le lapin sauvage a la chair plus blanche, plus tendre et plus succulente que le lièvre; jeune, il est un manger sain et délicat. Nourri de thym, de marjolaine et de serpolet, bien vêtu de bardes de lard et cuit à point, il parfume la bouche, il inonde le palais de délices. Quant aux lapins domestiques, nous maintenons la proscription, et depuis Despréaux, ces gibiers d'écurie

. . . . . élevés dans Paris
Sentent encor le chou dont ils furent nourris.

Canard sauvage. Si du poil nous nous élevons jusqu'à la plume, le mois de janvier nous conduira au milieu d'une nuée d'oiseaux, tous plus délicats les uns que les autres. Le canard sauvage à la broche, et cuit à point, est un manger succulent de haut goût et d'un fumet justement apprécié : il l'emporte de beaucoup sur le canard domestique, parce que ses principes sont plus exaltés.

Pluvier doré. Cuit à la broche et passé par le salmis du Bernardin, il est de goût distingué et de facile digestion.

Sarcelle Un tel oiseau, qui se mangeait indifféremment en maigre ou en gras, était fort intéressant pour les chartreux et pour les carmélites. Il est encore estimable après la destruction des ordres religieux : la chair est savoureuse, quoique moins amie de l'estomac que celle du pluvier.

Bécasse. Voilà le premier des oiseaux noirs et la reine des

marais. Pour son fumet délicieux, la volatilité de ses principes et la finesse de la chair, elle est recherchée par les gourmands de toutes les classes. Ce n'est, hélas ! qu'un oiseau de passage. Mais on en mange pendant plus de trois mois de l'année. Des bécasses à la broche sont, après le faisan, le rôti le plus distingué. On vénère tellement ce précieux oiseau, qu'on lui rend les mêmes honneurs qu'au grand lama : des rôties mouillées d'un bon jus de citron reçoivent ses déjections, et sont mangées avec respect par les fervents amateurs.

Perdrix, perdreaux. De la reine des marais, passons à la reine des plaines : attendu à son point, le perdreau est un aliment savoureux, sain, délicat, léger et d'une facile digestion ; ses ailes entrent de prime abord dans le régime de tout convalescent. Les perdrix les plus estimées viennent de Cahors, du Languedoc et des Cévennes ; les rouges sont les meilleures ; puis viennent les blanches ; les grises ferment la marche de ce bataillon d'élite. La mère et l'enfant, complaisants de leur nature, se prêtent à mille transformations savoureuses.

Bartavelle. Elle est à la perdrix ce que les cardinaux sont aux évêques. Originaire de la Grèce, elle a conservé le sentiment de sa grandeur ; elle ne se plaît que dans les lieux élevés, où elle règne en souveraine. C'est un mets de professeur ; il ne faut en parler qu'avec respect, et ne le manger qu'à genoux.

Faisan. C'est vraiment l'oiseau royal. Originaire de la Colchide, il est depuis longtemps naturalisé parmi nous ; sa haute distinction l'avait rendu l'objet des persécutions démocratiques. Il se sert à la broche, revêtu d'une feuille de papier beurrée convenablement. Le sens du mot *faisander* annonce assez que le faisan doit être attendu ; on le suspend par la queue, et on le mange lorsqu'il s'en détache : ainsi pendu le mardi gras, il est susceptible d'être embroché le jour de Pâques. Janvier est si fertile en bons morceaux, qu'il nous faut encore citer trois espèces de gibier qui lui appartiennent.

Gelinotte. C'est un oiseau solitaire, une espèce de philosophe qui vit dans les bois, d'où on ne le retire qu'avec peine. Elle se tient honorée de subir les mêmes préparations que le faisan ; c'est un manger fort délicat et digne des estomacs les moins vul-

gaires. Sa sœur, la gelinotte d'eau, moins estimée, prétend avoir sur elle l'avantage d'être mangée les jours maigres; mais les jansénistes lui contestent ce privilége.

Rouge-gorge. Ce petit oiseau de passage est mal récompensé de sa familiarité confiante : il paraît, rôti ou en salmis sur nos tables; mais il y paraît avec distinction !

Alouette. Elle s'engraisse par le brouillard avec une rapidité surprenante; elle a cela de commun avec les fournisseurs pêchant en eau trouble, mais elle maigrit plus promptement qu'eux. — Rôties et bardées, les alouettes sont fort agréables sans doute, mais à la suite d'un dîner solide; car l'alouette la plus grasse ainsi que le meilleur rouge-gorge ne sont guère, sous les doigts d'un homme de bon appétit, qu'un petit faisceau de cure-dents plus propres à nettoyer la bouche qu'à la remplir. Les pâtés d'alouettes de Pithiviers sont l'un des plus délicieux mangers qui puissent vergeter le palais d'un galant homme. La croûte en est excellente et l'assaisonnement inimitable.

La volaille et le poisson communs à ce mois et au suivant viendront bien vers le carnaval; passons aux légumes de la saison.

Légumes. Les épinards, les choux-fleurs, les cardons d'Espagne, le céleri, les salsifis, les carottes, les oignons, les navets et les poireaux sont les principaux légumes que le mois de janvier concède à nos cuisines.

Épinards. L'épinard vaut peu par lui-même; mais entre les mains d'un homme habile, il peut acquérir un grand prix. Tel plat d'épinards a fait à lui seul la réputation d'un cuisinier. Il s'accommode au jus, au beurre, à la crème, au coulis, etc. — C'est après l'oseille, le matelas le plus ordinaire des fricandeaux.

Choux-fleurs. C'est encore un bon légume, moins sain pourtant que le premier; ses têtes doivent êtres blanches, fermes et serrées.

Cardons, cardes. Il en est du cardon en cuisine comme du sonnet en poésie. Despréaux a dit :

> Un sonnet sans défauts vaut seul un long poëme;
> Mais en vain mille auteurs y pensent arriver,
> Et cet heureux phénix est encore à trouver.

Les cardes, en fait d'entremets potagers, sont le *nec plus ultra* de la science humaine : un cuisinier en état de faire un plat de cardons exquis peut s'intituler le premier artiste du monde. Il s'agit ici seulement, on le pense bien, des cardes au jus, au coulis, à la moelle.

Céleri. Le plus ordinairement, il se mange en salade ; mais la manière la plus noble de l'admettre sur nos tables, c'est en crème : une crème au céleri bien faite honore un bon cuisinier. Cuit, il perd une partie de ses qualités médicinales ; pourtant il reste toujours stomachique, apéritif, échauffant, assez puissamment aphrodisiaque : pour l'acquit de notre conscience, nous devons dire que ce n'est pas le mets des célibataires.

Chou. Le chou est un auxiliaire important aux mains d'un artiste habile. La choucroute, qui en provient, est un aliment aussi sain qu'agréable.

Salsifis. De toutes les racines potagères, ils sont les plus usités en entremets d'hiver.

Carottes, oignons, navets. La carotte est l'excipient le plus ordinaire des jus, des coulis et des ragoûts ; mais à l'exemple des gens modestes et vraiment utiles, elle fait le bien sans se montrer. On en peut dire autant de l'oignon ; sa présence est indispensable dans la plupart des assaisonnements. Cependant avec le navet, unis ou séparés, ils font des entourages distingués. Le *poireau* est le plus modeste de ces quatre plantes potagères, il ne paraît que dans nos soupes.

Riz. Il prend toutes les formes pour nous plaire, et il y réussit généralement ; car il a cela de commun avec les bonnes gens qu'il est du goût de tout le monde.

Février.

Février est le *crescendo* de son prédécesseur, c'est le temps du carnaval, des indigestions, ou pour parler plus poliment, des fausses digestions. Que les consciences timorées se rassurent alors ; le péché de gourmandise, quoique rangé parmi les capitaux, de tous, les charge le moins. De toutes les espèces d'intempérances c'est celle dont l'Église accorde le plus aisément l'abso-

lution : elle en connaît, mieux que personne, l'entraînante séduction. — La viande de boucherie et la charcuterie sont aussi recherchées que dans le mois de janvier ; le gibier, plus rare, ne manque pas encore. Les malles des courriers plient sous le poids des dindes aux truffes, des pâtés de foie gras, des terrines qui du nord, du midi accourent vers la capitale pour devancer le carême : Nérac, Strasbourg, Troyes, Lyon, Cahors, Périgueux rivalisent de zèle et d'activité pour nous combler de délices. — Du Périgord à Paris les truffes embaument de leur succulent parfum, la dépêche tout entière. Le carnaval étant la saison d'étiquette des déjeuners, ces trésors les enrichissent à l'envi ; ils se répandent encore à profusion dans les dîners somptueux dont les noces d'avant-carême sont le prétexte futiles ; de là un enchaînement d'indigestions qui ne laissent pas le temps de respirer.

De la volaille. A l'approche des jours gras, sa gloire est au comble ; c'est alors son plus beau triomphe. Depuis le plus pauvre ouvrier, le plus étique rentier jusqu'au financier opulent, tous veulent atteindre à la plume . cette concurrence fait monter la volaille à des prix dont elle-même est étonnée.

Poulet. C'est le fils du coq et de la poule, mais on le préfère à ses parents. L'une, en effet, ne sert qu'à donner de la force au bouillon, l'autre ne paraît jamais sur nos tables que lorsqu'il est vierge ; c'est alors un manger très-délicat, d'un goût particulier, très-aphrodisiaque même, s'il en faut croire le docteur Gastaldy, l'un des premiers guérisseurs et des plus fins gourmets de la capitale. Mais revenons au poulet, et disons qu'au carnaval il est dans toute sa force et dans toute sa splendeur. Gras, il forme à lui seul un rôti très-présentable, et dont l'embonpoint succulent réjouit trois sens à la fois : la vue, l'odorat et le goût. Seulement à la broche, il y a plus de vingt façons de le servir.

Poularde. Laissons le fils pour remonter à sa tante ; allons la voir arriver du Mans, de La Flèche, de la Bresse. Combien d'appétissantes bourriches ! Oui, la poularde est l'un des plus beaux, des plus fins et des plus succulents rôtis qui aient jamais honoré la broche ; son parfum mêlé à celui de la truffe suffit

pour embaumer le séjour d'un amphitryon. Gardez-vous de piquer la poularde destinée à la broche, qu'une bonne barde d'un lard gras et onctueux soit son habillement, c'est le plus décent et celui qu'elle préfère. On peut la servir de mille manières; mais, à notre avis, c'est déshonorer une poularde fine que de la manger autrement qu'à la broche. O divine poularde,

L'art n'est pas fait pour toi, tu n'en as pas besoin.

Oie. Ne vous récriez point : c'est déroger, sans doute, de passer de la poularde à l'oie : et pourtant, bien jeune, bien grasse et bien tendre, elle a son mérite aussi. Levez son estomac en aiguillettes que vous imbiberez d'un jus de citron, d'un filet d'huile vierge et de moutarde aromatisée, offrez, et consultez ensuite les connaisseurs. Pensez à sa graisse si délicate, si recherchée pour l'assaisonnement des légumes et surtout des épinards; à ses cuisses qu'on nous envoie de Languedoc, tous les hivers, confites et marinées dans leur graisse. Vous vous repentiriez, n'est-il pas vrai, d'avoir condamné si légèrement cette estimable bête. — Rougissez maintenant et faites amende honorable à ses foies gras dont Strasbourg vous fabrique d'admirables pâtés.

Canard domestique. Il paraît rarement à la broche sur une table recherchée. Sa modestie s'accommode mieux d'un lit de navets, fait dans une braise succulente. On le sert encore aux cardons, au céleri, aux anchois, à la chicorée, aux olives, etc. Ce sont là autant d'entrées estimables.

Les *légumes* de ce mois sont les mêmes que ceux du précédent; les *champignons* venus sur couches y sont assez communs, lorsque le froid ne les contrarie pas. Leur secours, comme véhicule dans les ragoûts, se multiplie à l'infini.

Mars.

Nous avons remis à parler dans ce mois des poissons de mer et d'eau douce; ils appartiennent aussi aux deux mois précédents; mais pendant celui-ci, la *marée* est dans toute sa gloire, elle abonde à la Halle. On y voit arriver en foule l'esturgeon

le saumon, le cabillaud, la barbue, le turbot, le turbotin, les soles, les carrelets, les limandes, les truites de mer, les huîtres vertes et blanches de Dieppe et de Cancale, etc.

Dans les préparations sans nombre que subit le poisson, les études d'un cuisinier habile apparaissent avec tout leur éclat; c'est la gloire des maîtres animés du feu du génie, c'est l'écueil jes cuisiniers vulgaires. Arrière donc les simples cuiseurs d'aliments, dignes tout au plus du nom de fouille-au-pot.

Turbot. A cause de sa beauté, c'est le faisan de la mer; à cause de sa majestueuse amplitude, c'est le roi du carême. Il se sert ordinairement au court-bouillon : il a de la sorte la simplicité des héros comme il en a la majesté, et toute espèce de parure l'offense bien plus qu'elle ne l'honore. Le lendemain de sa première apparition, c'est autre chose; on peut se permettre alors de le déguiser. Le meilleur de ce déguisement est la béchamel, préparation ainsi appelée du nom du marquis de Béchamel, maître d'hôtel de Louis XIV, qui s'est immortalisé à amais par ce seul ragoût.

Esturgeon. A cause de son prix et de sa rareté, il ne paraît guère dans son entier que sur les tables souveraines; alors il est à la broche, piqué d'anchois et d'anguilles, arrosé d'une marinade liée d'un bon coulis d'écrevisses. C'est un manger des dieux, mais un peu ferme, et par conséquent le principe d'un grand nombre d'indigestions insolubles. C'est le genre de mort le plus ordinaire des princes de l'Église, et, sans contredit, le plus doux et le plus honorable pour un vrai gourmand.

Saumon. C'est une autre puissance de la mer, toujours fort chère à Paris. Le court-bouillon est la plus honorable manière de le servir; mais les mille manières de le préparer ne lui font perdre sa supériorité sous aucune forme.

Barbues, turbotins, soles, carrelets, limandes. La barbue et le turbotin, poissons délicats, s'apprêtent à peu près comme le turbot, et sont préférables au court-bouillon; les trois autres se mangent frits, arrosés d'un jus de citron et d'un peu d'huile vierge.

Poisson d'eau douce. — *Brochet.* Attila des étangs, il est de sa nature grand dévastateur, il avale tout et ne trouve son

maître que dans l'homme. La manière la plus noble de le servir, c'est à la broche, piqué d'anguilles ou de lard. On a soin de l'arroser pendant sa rotation de bon vin blanc, vinaigre et jus de citron vert.

Carpe. Celle du Rhin est la première de toutes, lorsqu'elle a été élevée et engraissée dans un parc de la rivière d'Ill. Tel de ces poissons vaut jusqu'à trente louis. Nous y en vîmes une en 1766 qui avait fait deux fois dans sa vie le chemin de Paris; elle était revenue à Strasbourg, faute d'acheteurs. Elle avait fait la route dans la malle du courrier et sans autre nourriture que du pain trempé dans du vin. De telles majestés ne se servent qu'au court-bouillon.

Truite, ombre. Issus du lac de Genève, ces deux poissons offrent un manger divin; cuits dans un savant court-bouillon et servis avec une sauce à la génevoise, ils honorent les tables les plus recherchées. Le lac de Genève est le séjour des ombres par excellence et des truites aussi.

L'*anguille*, la *perche*, la *lotte*, le *goujon*, la *brême*, le *barbillon* et la *tanche* ont chacun leur mérite. L'anguille en matelote ou à la poulette; la perche délicate et fine de goût à la sauce au beurre; la lotte frite; le goujon de Seine bien saisi de la même manière, ne sont pas chose indifférente.

Le temps consacré à la pénitence n'est point, comme on le voit, étranger à la bonne chère, c'est celui de l'année où le poisson est le meilleur.

Les *légumes* de ce mois sont à peu près ceux des deux précédents, pourtant ils deviennent plus rares et manquent de qualité; les farineux n'ont point la permission de se montrer en entier parmi les entremets d'une bonne table, le haricot de Soissons y est seul toléré : les lentilles et les pois n'y paraissent que sous forme de purées.

Avril.

Ce mois, sans être des plus stériles pour la bonne chère, ne soutient pas à beaucoup près la réputation de ses trois aînés, et l'on peut répéter avec un auteur célèbre : Si cette partie de

l'année est la plus agréable, elle est aussi la plus ingrate en volaille, gibier, légumes et fruits.

Alose. Cet excellent poisson de mer remonte alors les rivières pour venir trouver les gourmands dont il est fort estimé. Il se mange en court-bouillon, rôti, grillé sur une bonne farce à l'oseille. C'est la noisette aquatique.

Agneau. Le temps pascal est tout à la fois la fête des agneaux et des jambons : le premier pour rôt, le second pour relevé d'entremets. Un quartier d'agneau rôti est assez estimé, surtout s'il est relevé d'une boule d'excellent beurre manié de persil, ciboules et fines herbes.

Jambon. Les jambons de Bayonne et ceux de Mayence sont les plus estimés ; les premiers sont plus gros, les seconds plus délicats ; ils se mangent à la broche, à l'allemande, au vin de Champagne, etc. — On les sert en entremets froids, panés et parés. — C'est à Pâques qu'ils sont dans toute leur bonté, et jusqu'à la Pentecôte ils offrent le relevé de rôti le plus noble et le plus succulent.

Asperges. Elles commencent à pointer sur la fin de ce mois, c'est une grande consolation pour ceux qui, las des pommes de terre, soupirent après la verdure. C'est un mets délicat, peu substantiel et légèrement aphrodisiaque. Les grosses, cuites à l'eau, se mangent à la sauce blanche ou à l'huile. Les petites s'accommodent en façon de petits pois, pour tromper notre espoir et calmer notre impatience.

Mai.

Béni soit cet heureux mois, qui ouvre la porte aux maquereaux, aux petits pois et aux aimables pigeonneaux. C'est un mois cher aux gourmands aussi bien qu'aux amoureux, avec cette différence pourtant qu'il n'est qu'une saison courte pour l'amour et que la vie entière est l'heureux domaine de la gourmandise.

Maquereaux. Ce poisson a cela de commun avec les bonnes femmes qu'il est aimé de tout le monde ; le bourgeois et l'homme opulent l'accueillent avec le même empressement ; le plus

ordinairement, il se mange à la maître d'hôtel. Il est exquis au maigre comme au gras, on le prépare de cent façons.

Pigeonneau. Il attendait le retour des petits pois pour être dans toute sa bonté et vous offrir avec eux l'une des meilleures entrées du printemps. Aux mains d'un artiste habile, c'est le Protée de la cuisine.

Petits pois. Pois ramés, pois écossés ! c'est la chanson du mois de mai; et cette musique plaît plus aux oreilles gourmandes que toutes les savantes ariettes de l'opéra-buffa. Faut-il s'en étonner ? c'est le meilleur et le plus délicat des légumes. Il se marie avec toute espèce de viandes et de volailles, il est par lui-même le prince de l'entremets. Un in-4° ne suffirait pas pour énumérer les diverses préparations qu'il subit à sa gloire et à notre grande satisfaction. Tant qu'on mangera des pois fins à Paris, on n'aura pas le droit de s'y croire malheureux.

Beurre. Avec les herbes dans leur primeur, le beurre est en mai dans toute sa bonté. Le meilleur qu'on mange à Paris est celui d'Isigny et de Gournay. Le bas beurre, les beurres en livre et ceux dits de pays ne conviennent qu'à l'indigence.

Juin.

A chaque pas que nous faisons vers l'été, le cercle de nos jouissances alimentaires se rétrécit; celui de nos jouissances solides, s'entend, car les jouissances végétales sont au contraire fort multipliées dans cette saison. Peut-être serait-il sage de suivre les indications de la Providence, mais l'estomac civilisé reste sourd à cette voix. — La viande de boucherie continue d'être la base du régime; le bœuf est moins bon. Ce mois nous offre les jeunes poulets, la poularde nouvelle, le dindonneau, le caneton de Rouen, les coqs vierges et les pigeons.

Coq vierge. C'est le célibataire de nos basses-cours; il doit à sa continence un goût et un parfum qui le distinguent éminemment de son oncle le chapon. On le mange à la broche et simplement bardé. Ce serait l'outrager que de le piquer, et le déshonorer que de le mettre en ragoût.

Dindonneau Il commence dans ce mois à voler de ses

propres ailes; c'est un rôti d'autant plus précieux que l'absence du gibier tient à court l'imagination des gourmands.

Si les poissons sont moins bons en ce mois, en compensation, les légumes de choix arrivent abondants sur nos tables avides de verdure. C'est pour les cuisiniers le temps de paraître dans tout leur éclat, les meilleurs légumes ont besoin d'un artiste habile : c'est un tableau médiocre qui ne vaut que par la richesse du cadre.

Juillet.

Le gourmand fait son temps d'épreuve et de pénitence dans ce mois; peu touché de la végétation des potagers et des vergers, dont les trésors ne sont pour lui que des moyens de se récurer les dents et de se rafraîchir, il se soutient en voyant la croissance rapide des lapereaux, des perdreaux, des levrauts et d'autres succulents gibiers.

La finesse excellente du veau de Pontoise en ce temps ne le laisse pas sans émotion; les cailles et les cailleteaux lui font parfois sentir les joies d'un autre temps.

Cailles, *cailleteaux*. Cet oiseau, bien gras, bardé d'un frac de lard, enveloppé d'un surtout de feuilles de vigne, est un rôti des plus recherchés dans cette saison, et digne, pour sa délicatesse, de la table des dieux. Il est délicieux sous vingt autres formes.

Si on le remplace dans les tourtes par les alouettes, plus communes, personne ne s'y trompe: autant vaudrait-il essayer de faire passer pour le grand Racine tel tragique de nos jours.

Août.

La bonne chère languit encore; les riches sont aux champs, les tables de Paris renversées et les parasites à la diète. Cependant les gourmands pressés de vivre pourront déjà dans ce mois manger les *lapereaux* en terrine et à l'eau-de-vie; les *levrauts* à la suisse, à la czarienne, etc.; les *perdreaux* en papillote, en tourte, et aussi les *tourterceaux*, les *ramereaux*. Ces con-

seils une fois donnés, je proteste contre une telle impatience, je condamne ces infanticides, et change de matière.

Albran. Bien retroussé et passé à la casserole, avec champignons, truffes ou culs d'artichauts, c'est un manger assez délicat.

Marcassin. Cuit à la broche, farci ou non, le marcassin est d'un bon goût et se digère assez facilement. Il faut pourtant faire à l'occasion de cet héritier présomptif du roi des forêts une réflexion qui s'applique à toute chair trop jeune : malgré sa noble et sauvage origine, il ne vaut pas en vérité les frais d'une indigestion. — Même éloge et même restriction au sujet du *cochon de lait.*

Septembre.

Malgré le proverbe connu, nous ne conseillerons à personne de manger les huîtres avant le mois de décembre; le gibier est déjà bon, mais il sera meilleur dans les mois suivants.

La *grive* de vigne est alors à son point; elle se met à la broche, enveloppée d'une feuille de vigne et sans être vidée, tout comme l'alouette, avec la précaution de recevoir sur des rôties le suc qui en découle, c'est l'esprit de la bête. La grive au genièvre, la grive au bernardin, sont deux des cent autres recettes qui font de cet oiseau un mets délicieux.

Le *guignard* traverse en septembre les plaines de la Beauce; et les gourmands prélèvent un succulent tribut sur ces oiseaux voyageurs : on les met à la broche, on leur fait de plus subir les mêmes métamorphoses qu'au pluvier; les pâtés qu'on en forme sont des morceaux de prince.

Artichauts. Il faut les distinguer parmi les légumes de ce mois, ils sont remarquables alors pour leur bon goût et leur délicatesse; les meilleurs viennent de Laon. Les préparations sans nombre qu'on peut leur faire subir exercent les talents des plus savants artistes.

Œufs. Dans ce mois les œufs abondent à Paris, ils y sont bons et au plus bas prix, il faut en faire provision et les conserver dans un lieu sec et frais, soit dans du son, soit dans de

l'huile. Sans l'œuf, point de crème, point de pâtisseries, point d'entremets sucrés : il se sert de plus de six cents manières, et toujours il est agréable au goût, toujours sain et bienfaisant.

Octobre.

Nos jouissances alimentaires commencent à redevenir abondantes et vives : le gibier et la volaille y contribuent à l'envi. Le bœuf a passé l'été à s'engraisser, nous nous en apercevons à cette époque; le mouton est aussi plus succulent; le veau, moins délicat qu'au printemps, n'est cependant pas à dédaigner. La marée ne redoute plus les chaleurs.

Novembre.

Les campagnes se dépeuplent, et, dès la Saint-Martin, tout ce qui appartient à la classe respectable des gourmands se trouve réuni à la ville. Grand saint Martin, patron de la Halle, et surtout de la Vallée, l'appétit se réveille à votre approche; les hommes bien portants se préparent à célébrer votre fête par un jeûne de trois jours! Une *dinde* de l'année, attendue suffisamment, cuite à point, rouvre la carrière glorieuse des indigestions; ses abatis sont le principe d'une entrée qu'on diversifie d'un grand nombre de manières. Elle-même est si sûre de son mérite, qu'elle se prête à toutes sortes de métamorphoses, sans crainte de compromettre sa réputation. Mais il faut qu'elle soit jeune, car les honneurs de la daube sont réservés aux douairières.

Ce serait nous répéter que de rappeler ici tout ce qui constitue la bonne chère dans le mois de novembre. Le seul avis que nous devions aux amateurs friands a pour objet de leur annoncer l'arrivée à Paris des harengs frais à laitances. La manière la plus ordinaire de les servir, c'est cuits sur le gril, accompagnés d'une sauce au beurre aiguisée de moutarde fine.

Décembre.

En tout digne du mois qui le précède et de celui qui le suit, se recommande par ses fines *matelotes*. La Râpée a le monopole des matelotes excellentes : il faut aller faire une station dans ses guinguettes, où, chose singulière ! le simple fricotier s'élève de beaucoup au-dessus de nos artistes pour cette spécialité.

La viande de boucherie, le gibier, le poisson et la volaille ont en décembre le même degré de bonté que dans les deux mois suivants. Mais la fin de l'année et les obligations qu'elle entraîne rendent les réunions gourmandes assez rares encore. Il faut se préparer aux jouissances qui viendront par les visites faites avec discernement, surtout par le soin de disposer son cœur comme il doit l'être pour nos amphitryons.

Ce serait un crime de lèse-gourmandise que de rester sans émotion et sans sympathie pour l'homme généreux qui vous offre une chère excellente, et vous abreuve de ses meilleurs vins.

Au point où nous sommes parvenus, l'année gourmande a parcouru ses phases diverses. Mais, dira-t-on, nous n'avons parlé ni du dessert, ni des crèmes, ni des pâtisseries. C'est avec intention que nous avons ainsi fait; notre premier soin était pour les gourmands. Eh bien ! pour les véritables gourmands, ce ne sont là que bagatelles, affaire de *friandise*, ils les abandonnent aux dames. Dans un dîner bien entendu, le gourmand se repose après le rôti. Les entremets solides ne sont pour lui qu'un amusement, et les autres une superfluité. Quant au dessert, il n'y prise guère que le fromage et les marrons, en leur qualité d'altérants.

Ce premier tribut payé à la gourmandise, passons à quelques réflexions, discussions, élucubrations du genre philosophique et moral sur les choses de la gueule.

I. — DU COUP D'AVANT ET DU COUP D'APRÈS.

Le coup d'avant, peu connu à Paris, est fort en usage dans le nord de l'Europe, surtout en Suède et en Russie. C'est un

grand verre de vermouth, d'absinthe, de rhum, ou simplement d'eau-de-vie, que l'on présente à chacun des convives pour le mettre en appétit. Il est servi par le maître d'hôtel, que l'amphitryon accompagne.

Les sentiments sont partagés sur ce coup. Les uns prétendent qu'une liqueur spiritueuse, prise avant le repas, crispe l'estomac bien plus qu'elle ne le dispose à digérer; les autres affirment qu'elle le stimule, et le prépare heureusement à de vigoureuses contractions : sur ce point, nous abandonnons chacun à son inspiration. — Il n'en est pas de même du coup d'après, qui consiste dans un demi-verre de vin pur, immédiatement après la soupe. Ce coup ainsi placé dispose très-bien l'estomac à tout ce qui doit le suivre. Il passe à Paris pour tellement salutaire, qu'on y dit proverbialement que le coup d'après *ôte un écu de la poche du médecin* : les dames seules préfèrent le coup du milieu. — Ce coup d'après, si favorable à la digestion, ne l'est pas toujours autant à la réputation œnophile de l'amphitryon. C'est une terrible épreuve pour son vin ordinaire que cette façon de le goûter. Le palais est en ce moment doué d'une franchise pour ainsi dire vierge; sa sensibilité n'est point émoussée par la haute saveur des ragoûts; toutes les houppes nerveuses qui le tapissent, et dont la finesse constitue la délicatesse du sens du goût, sont éveillées en ce moment, et le palais devient ainsi un juge sévère et incorruptible. — Comment donc, après un tel intérêt, négliger le soin du vin ordinaire, comme on le fait trop souvent à Paris? Que nos amphitryons y pensent bien, rien n'est plus important pour leur réputation, pour la santé et la sensualité de tous. Les vins d'entremets sont des articles de luxe, et comme on peut s'en passer, on peut aussi leur pardonner d'être médiocres; mais le vin d'ordinaire qui se boit pendant tout le repas, qui est l'excipient de presque tous les mets, ne peut, ne doit jamais être médiocre; qu'il soit donc franc, naturel, vieux et choisi de manière à résister à l'épreuve du *coup d'après*.

II. — DU POTAGE.

Le potage est au dîner ce qu'est le portique ou le péristyle à

un édifice ; non-seulement il en est la première pièce, mais il doit être combiné de manière à donner une idée juste du festin à peu près encore comme l'ouverture d'un opéra-comique doit annoncer le sujet de l'ouvrage. Dix volumes ne suffiraient pas pour donner la recette de tous les potages connus ; nous renvoyons aux traités pratiques, nous bornant à donner ici le potage à la *Camérani*, pour payer au gourmand illustre que nous honorons un juste tribut de reconnaissance.

Potage à la Camérani. Prenez de véritables macaronis de Naples, d'excellent fromage de Parmesan, du beurre de Gournay ou d'Isigny, environ deux douzaines de foies de poulets gras, du céleri et de toute sorte de légumes potagers (carottes, panais, navets, poireaux, etc.). — Ces ingrédients une fois réunis, hachez bien menu le foie et les légumes, faites cuire le tout ensemble dans une casserole avec du beurre Pendant ce temps, vous avez fait blanchir les macaronis, que vous assaisonnez de poivre et d'épices fines. Prenez ensuite la soupière destinée au service ; dressez au fond un lit de macaroni, par-dessus un lit du hachis précité, enfin un lit de fromage de Parmesan râpé ; vous recommencez de même jusqu'à ce que la soupière soit aux trois quarts environ. Vous la mettez ensuite sur un feu doux, où elle reste un temps convenable. — Ce potage de M. Camérani est un manger délicieux, et le principe d'un très-grand nombre d'indigestions. Il est en ce genre ce que l'on peut manger de meilleur et de plus distingué ; et, seul, il eût suffi pour immortaliser son auteur, connu d'ailleurs par une foule de recettes qui attestent des connaissances infinies dans toutes les parties de la cuisine.

Pour en revenir aux potages, nous dirons que le meilleur bouillon s'obtient avec la viande la plus fraîche, et que les morceaux de bœuf que l'on doit préférer pour la soupe sont la tranche, la culotte, les charbonnées, le milieu du trumeau, le bas de l'aloyau et le gîte à la noix. — On mange rarement de bonne soupe dans les grandes cuisines, parce que l'on y puise à chaque instant dans la marmite pour mouiller les ragoûts, et qu'on la remplit avec de l'eau. Dans les petits ménages, au contraire, le pot-au-feu est l'objet principal, un bon potage y

est la base du dîner ; l'homme opulent est souvent réduit à leur porter envie.

III. — AMPHITRYON.

Pour un homme riche, le plus beau rôle en ce monde est celui d'amphitryon. Mais l'argent seul ne suffit pas pour avoir une bonne table. Il faut des soins, des connaissances et des études dans toutes les parties de l'art alimentaire, et il est plus aisé de gagner rapidement une immense fortune que de savoir s'en faire honneur. Il faut de plus, avec les connaissances techniques, celle des hommes et une bonne éducation.

Qui ne se connaît pas personnellement dans le grand art de faire bonne chère, est forcé de s'en rapporter à ses domestiques pour sa cuisine et pour sa cave ; d'où sûrement mauvais service et mauvaise chère. Le véritable amphitryon possède donc une délicatesse extrême dans le palais, pour pouvoir se livrer à une savante dégustation des vins ; il surveille avec des soins infinis le choix des aliments ; il est doué de qualités morales éminente. qui le mettent à même de rassembler des convives aimables et bien assortis. — Et nous autres conviés, sentons comme il le faut la reconnaissance et l'admiration pour un pareil hommes Un bon dîner étant l'une des plus grandes jouissances de la vie humaine, aimons et honorons celui qui nous le donne, en prenant tant de peine pour faire manger son bien ; payons notre écot en joyeux propos, en saillies aimables, en couplets érotiques, en fines reparties, en historiettes amusantes et courtes, courtes surtout. Enfin, travaillons à la gloire des amphitryons pour en augmenter le nombre et multiplier nos plaisirs.

IV. — DU DÎNER.

La révolution française n'a pas été seulement une révolution politique, elle a changé toutes nos habitudes. L'art alimentaire, comme les autres, en a ressenti l'influence : nos quatre repas (déjeuner, dîner, goûter et souper) ont été réduits à deux, le déjeuner et le dîner ; de ces deux même, le dîner est le seul sérieux.

Le dîner est l'action la plus intéressante de chaque jour, celle dont on s'acquitte avec plus d'empressement et de plaisir. Une coquette renoncerait plutôt à plaire, un poëte à être loué, un Gascon à être cru sur parole, un comédien à être applaudi, un riche Midas à être encensé, que les sept huitièmes des mortels à faire un bon repas.

Le dîner se sert vers six heures. — Jugez de son importance : si quelque événement imprévu, quelque accident de force majeure le recule seulement d'une heure, voyez comme toutes les mines des convives s'allongent, comme la conversation la plus animée languit tout à coup, comme les visages se rembrunissent, comme tous les yeux se tournent machinalement vers la salle à manger. — L'obstacle cesse-t-il, le maître d'hôtel vient-il annoncer que l'on a servi, ce seul mot fait l'effet d'un talisman; c'est une parole magique qui rend à chacun sa sérénité, sa gaieté et son esprit.

On s'assied, et le silence, d'abord général, atteste la force et l'universalité des sensations. Un potage brûlant donne le signal de l'action; une tranche artistement coupée de la culotte tremblante d'un bœuf gras lui succède entourée de quelques légumes : telle est la base du dîner.

Pendant ce temps, les hors-d'œuvre stimulants disparaissent, et les entrées, qui se mangent après le bouilli, donnent le temps de couper les relevés qui ont remplacé le potage.

L'officier chargé de ce soin se pénètre du juste sentiment de son importance; il découpe selon les règles de l'art, et les morceaux ainsi divisés paraissent dans toute leur splendeur. Le repas s'accomplit de la sorte avec ordre, aucune partie du service ne languit; une bouteille de vin ordinaire le mieux choisi permet à chaque convive d'apaiser agréablement sa soif et d'exciter son estomac.

Cependant le rôti paraît; son fumet délicieux aiguillonne les appétits et les prépare à de nouvelles jouissances. C'est alors que les vins d'entremets circulent et que les langues se délient. Le vin de Bourgogne et celui de Bordeaux, et surtout le petillant Aï, font éclater à la ronde les propos joyeux, les bons mots et les traits délicats : c'est le moment des déclarations et des demi-

confidences. Les entremets marchent avec le rôti, ou paraissent séparément à sa suite. Dans ce cas, un énorme pâté venu de Strasbourg, de Toulouse ou de Périgueux, occupe gravement le centre de la table. Des entremets dans lesquels le cuisinier a épuisé toutes les ressources de son génie lui servent d'acolytes, et les extrémités de la table réservées aux petits-fours, aux crèmes, aux friandises, attirent la principale attention des enfants et des dames.

Le dessert est la partie brillante, celle qui demande la réunion d'une foule de talents agréables : un bon officier doit être tout à la fois glacier, confiseur, décorateur, peintre, architecte, sculpteur et fleuriste. Dans les repas d'apparat, ces talents se développent de la manière la plus étonnante; dans certaines fêtes, le dessert seul s'est élevé à plus de dix mille écus. Mais, comme ce service parle plus aux yeux qu'aux autres sens, le véritable et fidèle gourmand se contente de l'admirer. — Les glaces font partie du dessert; mais c'est encore un art à part, et les habiles glaciers sont presque aussi rares que les bons rôtisseurs.

V. — PRINCIPES GOURMANDS.

Un gourmand vraiment digne de ce nom mange toujours sa soupe bouillante et prend son café brûlant. — La plus grande peine que l'on puisse faire à un gourmand, c'est de l'interrompre dans l'exercice de ses mâchoires : rendre visite à des gens qui mangent est donc un manque d'usage et de savoir-vivre; c'est les empêcher de raisonner leurs morceaux, et leur causer des distractions fâcheuses.

— Un véritable gourmand ne se fait jamais attendre.

— Le vin du cru, un dîner d'ami et de la musique d'amateurs sont trois choses également à craindre.

— La méthode de servir plat à plat est le raffinement de l'art de bien vivre. C'est le moyen de manger chaud, longtemps et beaucoup, chaque plat étant alors un centre unique auquel viennent aboutir tous les appétits.

— Il est essentiel qu'une salle à manger soit échauffée dans toutes ses parties. Un poêle remplit assez bien cette condition.

— Il n'est pas moins nécessaire d'avoir les pieds chauds tandis qu'on mange. Des boules d'étain remplies d'eau à 60° nous paraissent le plus sûr moyen d'entretenir cette partie du corps, qui influe si puissamment par sa température sur les organes de la digestion.

— Que la table soit parfaitement éclairée, sans embarras pour le service et sans danger pour les sauces.

— La principale occupation d'un maître de maison à table est de surveiller l'état de l'assiette de chacun des convives; elle est l'astre sur lequel il doit avoir les yeux sans cesse. Son premier devoir est de la tenir toujours garnie, ainsi que le verre plein. Il doit avoir horreur du vide.

— Le morceau le plus délicat d'une poularde rôtie, c'est l'aile. Le meilleur d'une volaille bouillie c'est la cuisse, surtout si cette cuisse est blanche, grasse et charnue. Les dames s'acharnent aux croupions; et si ce sont des perdrix, à l'estomac.

— On distingue dans un aloyau le morceau du procureur et celui des clercs; ce dernier est le moins tendre. Ceci vient à l'appui de la loi des contrastes; car rien n'est plus coriace qu'un vieux procureur.

— Les oies, les canards, les sarcelles, et généralement tous les oiseaux aquatiques se découpent selon des principes différents de la volaille; on les sert par aiguillettes levées très-minces.

— Toutes les cérémonies, lorsqu'on est à table, tournent toujours au détriment du dîner. Le grand point, c'est de manger chaud, proprement, longtemps et beaucoup.

— Les vrais gourmands ont toujours achevé leur dîner avant le dessert. Ce qu'ils mangent par delà le dessert n'est que de politesse; mais ils sont en général très-polis.

VI. — MAXIMES ET RÉFLEXIONS.

De toutes les actions de la journée d'un gourmand, le dîner étant la plus importante, on ne saurait donner une attention trop scrupuleuse à tout ce qui s'y rapporte.

— Un vrai gourmand aime tout autant faire la diète que d'être obligé de manger précipitamment un bon dîner.

— Les dîners fins se font en petit comité : un repas de foncés amateurs ne doit pas excéder dix couverts.

— Quelques personnes redoutent à table une salière renversée et le nombre treize. Ce nombre n'est à craindre qu'autant qu'il n'y aurait à manger que pour douze. Quant à la salière, l'essentiel est qu'elle ne se répande pas dans un bon plat.

— Le fromage est le biscuit des ivrognes.

— Les femmes, qui partout ailleurs font le charme de la société, se trouvent déplacées dans un dîner de gourmands, où l'attention, qui ne veut point être partagée, est tout entière pour ce qui garnit la table et non pour ce qui l'entoure. Mais, après le vin nuptial et le café, le beau sexe reprend tous ses droits. Le docteur Gastaldy prétend même qu'alors il en a acquis de plus vifs encore.

— En province et surtout dans les bonnes villes du Midi, où l'on fait excellente chère, un grand dîner est une affaire d'État. On en parle trois mois d'avance, et la digestion en dure six semaines.

VII. — DE LA PATISSERIE ET DES PATISSIERS.

La pâtisserie est à la cuisine ce que les figures de rhétorique sont au discours ; elle en est la vie et l'ornement. Une harangue sans figures et un dîner sans pâtisserie seraient également insipides; mais, comme il n'appartient pas à tout le monde d'être éloquent, de même bien peu d'hommes savent manier la pâte. Les bons pâtissiers sont presque aussi rares que les grands orateurs ; et si, dans l'histoire de la parole, on trouve tout au plus cinq ou six grands écrivains, on aura peine, dans l'histoire du four, à citer cinq ou six fameux artistes. — Les pâtissiers de France méritent réellement seuls d'être cités. Toulouse et Strasbourg se sont fait un grand nom par leurs pâtés de foies gras ; Périgueux, par ceux de perdrix, et Nérac par ses terrines ; mais qu'il y a loin de ces préparations, du point de vue qui nous occupe, aux productions tout à la fois ingénieuses et profondes qui sortent journellement des premiers fours de Paris !

La pâtisserie est un art tout à la fois agréable et utile, dans lequel les jolies femmes feraient bien de s'exercer ; elles y trouve-

raient une occupation, un plaisir et des moyens sûrs de recouvrer ou de conserver leur embonpoint et leur fraîcheur. Cette idée, mûrie dans le cerveau d'un adorateur du petit four et du beau sexe, l'a porté à composer des exhortations pathétiques dont voici l'échantillon :

« Femmes aimables et charmantes, que l'ennui ou des douleurs dévorent, sortez de l'oisiveté meurtrière qui consume le printemps de vos jours ; que ces moules destinés à former tant de friandises recherchées cessent d'être maniés par des mains si vulgaires. Que le sucre, le jasmin et les roses soient désormais mariés par la main des Grâces. »

L'art du four a fait d'immenses progrès depuis une trentaine d'années. Nos pâtisseries, autrefois massives, indigestes, lourdes, sans grâce et sans esprit, offrent maintenant, sous les formes les plus aimables et les plus variées, des préparations tout à la fois légères et salubres, également amies de l'œil et de l'estomac, et dans lesquelles une combinaison savamment graduée de tous leurs principes constituants atteste dans leurs auteurs le chimiste habile, le dessinateur plein de goût et le pâtissier vraiment artiste. Honneur donc aux producteurs éminents ! honneur aussi aux consommateurs friands !

Les thés somptueux qui ont remplacé les soupers d'autrefois seraient incomplets si les pâtisseries les plus fines, les plus légères et les plus brillantes ne venaient en augmenter l'éclat et aider à la consommation des liquides. — Les dîners sont aussi, mais dans un autre genre, un très-beau fleuron de la couronne des pâtissiers : les petits pâtés au jus, les vol-au-vent, les pâtés chauds ornent le début; un énorme pâté de volaille ou de gibier est le plus beau relevé d'un succulent rôti. Il doit être flanqué d'une timbale de macaroni et d'une énorme tourte de frangipane en mi-partie, et escorté aux quatre angles de la table de pâtisseries (génoises, fanchonnettes, ramequins) moins volumineuses. C'est une préparation au dessert dans lequel l'architecture, la peinture et la sculpture uniront leurs efforts pour flatter tous nos sens à la fois.

Enfin la pâtisserie fait encore les frais de tout déjeuner savant; à toutes les heures du jour et de la nuit, elle est donc nécessaire au gourmand.

VIII. — DU VIN.

« Il y a trop de vin dans ce monde pour dire la messe, il n'y en « a point assez pour faire tourner les moulins, donc il faut le « boire. » Cette réflexion du procureur d'une abbaye de chanoines réguliers cache un grand sens sous des paroles simples; c'est un véritable apophthegme.

Le vin est le meilleur ami de l'homme, le compagnon de sa vie, le consolateur de ses chagrins, l'ornement de sa prospérité : c'est le lait des vieillards, le baume des adultes et le véhicule des gourmands. Lorsque les premiers services sont passés, que le vin ordinaire a préparé les voies, les vins fins ouvrent les cœurs à la confiance, à l'hilarité. Que les convives se livrent à ces doux sentiments sans crainte, mais avec retenue si le beau sexe est présent.

Le vrai gourmand offre ici un modèle de conduite et de convenance; son estomac largement pansé reçoit en abondance un vin naturel et généreux, il l'emporte de quatre bouteilles au moins sur le buveur sans appétit. — Mais, pour boire le vin sans risques, il faut qu'il soit bon, vieux, naturel. Que de conditions difficiles à réunir dans un pays où la fraude et l'ignorance métamorphosent en un dangereux poison l'un des plus doux présents de la Providence! — L'homme de goût et d'esprit ne doit point se décourager dans la tâche difficile de former une bonne cave : il lui faut trente années de soins, de dépenses, de voyages, une vigilance et une activité presque surhumaines; mais qu'importe? — Les jouissances qu'il se prépare sont indicibles; et quel héritage à transmettre au fils qui portera son nom!

IX. — DU COUP DU MILIEU.

La ville de Bordeaux nous a donné cette merveilleuse invention, trait de génie qui met à même de faire un second dîner.

Entre le rôti et les entremets, c'est-à-dire vers le milieu du dîner, on voyait s'ouvrir les portes de la salle à manger, et apparaître une jeune fille de dix-huit ans, grande et bien faite, dont les traits portaient l'empreinte de l'engageance. Portant

d'une main un plateau chargé de verres, de l'autre un flacon de cristal rempli de rhum de la Jamaïque, de vin ou d'absinthe, notre Hébé faisait le tour de la table. Elle versait un verre de nectar amer à chacun, en commençant par le plus gourmand ou le plus qualifié des convives; ce ministère accompli, elle se retirait en silence. Aujourd'hui la jeune fille a disparu, mais le *coup du milieu* nous reste : son effet est magique; chaque gourmand se sent alors dans les mêmes dispositions qu'en se mettant à table; et si le coup du milieu venait trop tard, chacun en sortirait avec de l'appétit de reste. — A Paris comme à Bordeaux, d'ailleurs, les dames font un cas particulier du *coup du milieu*.

X. — DU FROMAGE ET DES FROMAGES.

Le fromage, avons-nous dit, est le biscuit des ivrognes; cela doit s'entendre des fromages salés qui, comme ceux de Gruyères, de Roquefort, de Sassenage et de Gérardmer, provoquent la soif et font trouver bon tout vin médiocre. Mais entre ces fromages et les fromages frais il y a une telle différence, qu'on a peine à les croire de la même famille. — Les quatre que nous venons de citer tiennent un rang distingué parmi les premiers; on y peut joindre encore ceux du mont Dor, de Franche-Comté, de Marolles, et surtout le fromage de Brie, l'un des meilleurs qui se mangent à Paris. Le fromage de Hollande et deux ou trois espèces anglaises ne sont pas sans mérite; celui de Parmesan ne s'emploie guère que dans les ragoûts. Les fromages faits les plus recherchés à Paris sont ceux de Neufchâtel en Normandie et ceux de Viry. On en fabrique à l'office un grand nombre dont la base est toujours le lait, la crème et le sucre. Mais aux fromages salés est réservée la prééminence, seuls ils rappellent le gourmand à la bouteille.

XI. — DES FRUITS.

Les fruits sont le principe d'une foule de préparations estimées, délicates et friandes. Chaque saison a les siens. A l'époque où ils sont abondants, la Halle de Paris est le plus beau verger du monde. — Les *fraises* sont les fruits les plus précoces que la divine Providence accorde à nos tables et l'un des plus estimés à

Paris, où elles durent depuis la fin d'avril jusqu'en octobre. Les fraises sont saines et jolies, balsamiques, rafraîchissantes, et quelque peu laxatives : le sucre et du vin généreux corrigent cette dernière propriété en les rendant amies de presque tous les estomacs. Elles sont bonnes surtout le matin à jeun, ou lorsque le travail de la digestion est achevé; elles se mangent crues avec du sucre en poudre, quelquefois avec un peu de vin. On en fait d'agréables confitures, ou bien on les conserve par le procédé Appert. — Les *cerises* paraissent bientôt après les fraises, leur acidité les rend très-salutaires, mais elles conviennent mieux à jeun qu'après un bon dîner. Les plus estimées viennent de la vallée de Montmorency, où se distinguent entre toutes les *gabets à courte queue* et les *cerises anglaises*. — Les *guignes* et les *bigarreaux*, plus doux, sont moins sains que les cerises ; on les croit fiévreux. On fait avec les cerises d'excellentes compotes et de bonnes confitures ; on les dessèche, on les confit, on les met à l'eau-de-vie, etc. (Voir le Conservateur pour ces préparations.) — Les *abricots* sont des fruits muscoso-sucrés qui suivent d'assez près les cerises; ils forment, ou crus, ou en compote, un plat de dessert auquel on fait toujours honneur. Les officiers, les pâtissiers et les confiseurs en tirent parti de mille manières. Les *abricots-pêches* sont plus gros et plus juteux que les abricots ordinaires; ils ont un goût et un parfum particuliers. — Les abricots bien mûrs sont adoucissants, nourrissants et relâchants. — On fait d'excellentes glaces avec les fruits dont nous avons parlé jusqu'ici. — Les *groseilles* viennent à peu près avec les cerises; elles se servent égrenées avec du sucre en poudre ; on les mange en compotes; on les botte avec du sucre fin; leur gelée est de toutes les confitures la plus usitée. (Voir pour toutes ces préparations, pour le sirop, la liqueur et les glaces, l'article *Groseilles* du Conservateur.) La légère acidité de ce fruit le rend rafraîchissant, apéritif et stomachique ; il est d'un usage diététique très-salutaire. — La *framboise* a un parfum délicieux : telle est nourrissante, cordiale, adoucissante et légèrement fondante, très-saine et bonne à l'estomac ; elle se mange crue, mêlée aux groseilles et aux fraises. (Voir pour ses compotes, confitures, glaces, marmelade, dragées, sirop, l'ouvrage cité.)

—Vers la fin de juillet, il se fait à Paris une prodigieuse consommation de *noix* en *cerneaux* que l'on accommode avec du verjus, du sel et un peu de poivre fin. Les noix fraîches et les noix sèches sont indigestes. (Voir *ibidem* pour les noix vertes.) — Les *pêches* sont le fruit le plus beau et le plus distingué que produise notre climat. Celles de Montreuil l'emportent sur toutes les autres : le teton de Vénus est la reine des espèces ; la mignonne, plus hâtive, est moins fine ; les *presses* ou pêches adhérentes sont moins estimées et moins estimables. Les pêches sont des fruits rafraîchissants, fondants, apéritifs, faciles à digérer, qui se mangent crus avec du sucre, ou bouillis dans l'eau comme les œufs à la coque. Elles sont d'une grande importance entre les mains des glaciers et des confiseurs. — Les *prunes*, celles de reine-Claude, de mirabelle, de Monsieur et de Sainte-Catherine, seules admises crues sur les tables un peu recherchées, sont agréables ; les autres espèces sont toutes plus ou moins médiocres. Les *pruneaux* de Tours ou d'Agen ou prunes sèches, les mirabelles de Metz, sont estimés et recherchés. Les prunes cuites et préparées de diverses manières sont fort saines. (Voir le Conservateur.) — Parmi les *poires*, les plus estimées sont le doyenné, le beurré, la cressane, le Saint-Germain, le bon-chrétien d'été et d'hiver, le rousselet, la bergamote, la messire-Jean et la virgouleuse. Ce fruit est un manger délicieux ; mûr à point, il se distingue par des qualités humectantes apéritives, nourrissantes et légèrement laxatives : un peu de sucre, un commencement de cuisson dans l'eau les rend de plus facile digestion (voir *ibidem* pour leurs préparations). Les *coings* ne se mangent que cuits et servent à former des compotes, des gelées, des confitures liquides, de la marmelade, du ratafia, etc. Ils diffèrent des poires par leurs qualités diététiques : ils sont de propriété astringente et stomachique. — Le *raisin* se sert cru ; le *Fontainebleau* est le meilleur qui se mange à Paris : bien mûr, ce fruit est rafraîchissant, fondant, légèrement laxatif, et en général très-sain. (Voir le Conservateur pour les raisins secs.) — Le *verjus* est d'une grande utilité pour les cuisiniers, les confiseurs et les officiers ; ses qualités acidules et rafraîchissantes le font rechercher dans une foule de circonstances. Les

pommes, qui durent plus de huit mois chaque année, sont d'une grande ressource pour les desserts. Elles acquièrent une grande importance lorsque, passées par les mains du cuisinier ou de l'officier, elles se sont transformées en entremets variés, en compotes, en gelées, en sucre, en pâtes. C'est à n'en pas finir, que d'énumérer les avantages de ce fruit ; on regarde comme calamiteuses, en plus d'un pays, les années où les pommes manquent. Crues et bien mûres, elles ne conviennent qu'aux bons estomacs pour lesquels elles sont rafraîchissantes, laxatives et nourrissantes. — Les *nèfles* molles sont assez généralement du goût de tout le monde ; on les trouve le plus souvent astringentes. — Les *marrons* de Lyon ou de Lue jouent pendant l'hiver un assez grand rôle sur nos tables. Le cuisinier en confectionne un potage au gras fort estimé, il les fait entrer dans les chipolatas, dans les dindes rôties ; il en prépare d'excellentes purées ; les crèmes, les omelettes soufflées tirent de la distinction de la farine des marrons. — L'officier les fait bouillir ou rôtir, il en forme des compotes, des biscuits, etc. Le confiseur les confit au sec, les glace, en fait des pâtes délicieuses (voir le Conservateur). Le marron est nourrissant, mais trop lourd pour les estomacs faibles et pour les personnes sédentaires. — Les *amandes* ne paraissent guère en entier sur nos tables que vertes ou bien mélangées aux fruits secs du carême, connus sous le nom de mendiants. Pour les pâtissiers et les confiseurs, elles sont d'une tout autre importance ; elles font la gloire du petit-four ; c'est le plus beau fleuron de la couronne du confiseur. — Ce fruit est nourrissant, relâchant, calmant, adoucissant ; mais il exige un bon estomac. Des *amandes amères* ne conviennent qu'en très-petite quantité et mêlées aux amandes douces dont elles relèvent et aiguisent la saveur. Les *pistaches*, regardées comme aphrodisiaques, conviennent aux convalescents, dont elles fortifient l'estomac. Elles jouent un grand rôle dans la cuisine, dans l'office, chez les pâtissiers et surtout chez les confiseurs. — Les *avelines* sont adoucissantes et nourrissantes, elles font partie des fruits secs du carême ; mais elles ne conviennent pas à tous les estomacs. Le confiseur et l'officier nous les offrent sous plusieurs formes délicates et appétissantes. — Les

figues d'Argenteuil sont un des meilleurs hors-d'œuvre potagers que l'on puisse donner à Paris ; elles sont succulentes, parfumées et juteuses : un aliment très-sain, adoucissant et de facile digestion. Quant aux figues sèches, on les considère comme pectorales et lénitives. — Les *melons* sont un autre fruit de hors-d'œuvre ; bons, bien parfumés et à leur point juste de maturité, ils sont avec raison fort recherchés des gourmands. Leur chair est fondante alors, savoureuse, humectante, et convient par-dessus tout aux estomacs chauds. Il y a une telle différence, entre les melons de bonne qualité et les médiocres, qu'on ne peut prendre trop de précautions pour éviter ces derniers ; le moyen le plus sûr est de les acheter à la coupe. — Les *mûres* se mangent encore en hors-d'œuvre, bien grosses et bien noires ; elles sont rafraîchissantes, apéritives, fondantes et quelque peu laxatives. On les confit au sec et au liquide ; on en fait un sirop (voir le Conservateur). — Les *olives* paraissent à l'entremets dans de l'eau fraîche. Farcies aux câpres et aux anchois, et confites à l'huile vierge, elles font un délicieux manger. Pourtant c'est la cuisine qui en tire le plus grand parti comme garniture. On doit manger les olives avec modération. — Les *dattes* choisies sont onctueuses, sucrées et d'un excellent goût. Légèrement astringentes, elles modèrent le cours de ventre, fortifient l'estomac, adoucissent la poitrine, les reins et la vessie ; elles nous arrivent desséchées. — Les *oranges* de Malte et de Portugal sont sans contredit le plus beau, le plus apparent et le plus parfumé des fruits du dessert ; elles s'y mangent en compotes, crues, en gelées. Le confiseur surtout en tire un grand parti (voir *ibidem*). — Les *oranges* sont un des fruits les plus sains : leur suc légèrement acide, rafraîchissant, stomachique et apéritif, est du goût de tout le monde. — Les *bigarades*, espèce d'oranges d'un goût particulier et assez agréable, sont un assaisonnement de propriété acide et astringente. — Les *citrons* jouent un grand rôle dans la cuisine. Mais ce sont les confiseurs et les distillateurs qui en font le plus grand usage ; c'est une des clefs de voûte de leur édifice. Les premiers les confisent au sec, au liquide, en tailladins, en bâtons, etc. ; ils en font des pâtes, des conserves, de la marmelade, des masse-

pains, des dragées, des pastilles, une poudre pour la limonade en sirop, etc. Les seconds font entrer le zeste dans un grand nombre de liqueurs; ils fabriquent des crèmes de citron, de limettes, etc. (voir *ibidem*) : ce fruit, des plus sains, est rafraîchissant. — Les *cédrats* sont l'espèce de citron la plus distinguée. — Les *grenades* ont un suc très-agréable, acidule et rafraîchissant contenu dans leurs grains; leur écorce fortement astringente est du ressort de la pharmacie. — L'*ananas* est le plus distingué des fruits qui paraissent sur nos tables; c'est chez nous un produit des serres chaudes. On le mange cru, coupé par rouelles, assaisonné de sucre en poudre. Il est avec ceux qui précèdent la base de glaces fort estimées. — Nous renvoyons au Conservateur pour ce qui regarde les friandises du confiseur.

XII. — OUBLI RÉPARÉ.

Le calendrier gastronomique ne fait pas mention des *ortolans*, des *coqs de bruyère*, des *pintades* et des *râles de genêt*; ce sont de graves omissions, que nous nous empressons de réparer. — L'*ortolan* est un oiseau de passage des contrées méridionales de l'Europe; à son passage, on le prend aux gluaux et à la nappe. Il est peu chargé de graisse alors, mais au moyen du millet dont on le nourrit pendant quelques jours dans un endroit privé de lumière, il arrive à l'obésité en peu de temps. C'est un mets très-recherché, et pour plusieurs gourmands le gibier par excellence. Ils se cuisent à la broche le plus ordinairement, bardés de lard, et se mangent arrosés de jus d'orange. — Les *coqs de bruyère* (grand et petit tétras) habitent les grandes forêts du Nord; leur chair est noire, d'un fumet particulier et d'un goût exquis; ils sont reçus et traités dans les cuisines comme les faisans. — La *pintade* grasse est blanche, délicate et d'un goût fin. Jeune, elle se mange à la broche comme son fils le pintadeau; en daube, elle forme un plat distingué; on peut lui appliquer les préparations diverses des poulardes. — Le *râle de genêt* arrive avec les cailles au moins de mai, et part avec elles en septembre. Plusieurs gourmands le trouvent plus agréable et plus délicat que les perdrix. Le râle d'eau est de beaucoup inférieur. L'un et

l'autre s'apprêtent comme les canards ; pourtant, il est plus ordinaire de servir à la broche le râle de genêt.

XIII. — ANECDOTES.

L'abbé d'un jour. — Sur le Taurion, petite rivière qui nourrit d'excellentes truites, existait jadis une abbaye de bons religieux de l'ordre de Saint-Bernard. Ces bernardins savaient rendre justice à leur onde enchantée, et l'exploitaient avec ferveur. Là, au nombre de deux seulement, et sous la conduite d'un vénérable abbé, qui mangeait pour trois, ils menaient une vie tranquille et délicieuse, oubliant le monde et ses plaisirs, et ne s'occupant chaque jour qu'à compléter leur embonpoint.

L'ordre, pour conserver ces précieuses traditions, ne nommait à l'abbaye qu'un sujet distingué par ses découvertes dans l'art de flatter un palais délicat et exercé. — L'abbé venait de mourir; plusieurs candidats sollicitaient cette dignité; elle fut conférée au père Eutraphie. Il se rend aussitôt au palais : les fermiers veulent lui rendre des comptes, ses confrères l'entretenir des affaires de la maison, etc.; il n'écoute rien, et demande des truites. On lui en sert à souper une qui pesait vingt livres. Notre abbé l'attaque, la trouve excellente, et se félicite d'une nomination qui le met à même d'en manger chaque jour de pareilles. Mais, hélas ! l'homme propose et Dieu dispose : le poisson n'était pas encore achevé que déjà D. Eutraphie se sent suffoqué. On veut en vain le secourir ; il fait pour avaler d'inutiles efforts, et meurt avec la queue de la truite dans la bouche. Nous serions tenté de croire que La Fontaine avait eu connaissance du fait lorsqu'il composa, d'après Athénée, son joli conte du *Glouton*, où se trouvent ces vers :

> Et, puisqu'il faut que je meure,
> Sans faire tant de façon
> Qu'on m'apporte tout à l'heure
> Le reste de mon poisson.

— *La mouillette inutile.* — M. de la Reynière était dans son temps le plus illustre gourmand de Paris; et ce n'est pas peu dire. Riche financier, il n'avait besoin que de beaucoup d'appétit pour se satisfaire. Il mordait dans un pâté de foie gras comme

dans une brioche, avalait les truffes comme des cerises. — Il tombe un jour malade : pour premier remède, on lui prescrit la diète. C'était le pire de tout pour un gourmand; et il l'aurait sans doute bien mal observée, sans la vigilance de madame de la Reynière, qui, s'emparant de toutes les clefs, et s'établissant sa garde-malade, le mit absolument en tutelle. — Les remèdes opèrent, et M. de la Reynière entre en convalescence. Le médecin permet les aliments; mais comme il connaît son malade, il en prescrit exactement la dose : un œuf frais accompagné d'une seule mouillette. L'équivoque était difficile sur l'œuf; le malade s'en dédommagea sur la mouillette. Elle était de dimension monstrueuse; madame voulut contester, mais en vain : l'ordonnance était suivie à la lettre. — On met le couvert sur le lit du malade, l'œuf est apporté, et M. de la Reynière se dispose à dîner en vrai convalescent. Mais en suçant le lait de cet œuf frais il hume si fort qu'il avale le jaune en même temps. O malheur ! ô déplorable précipitation ! — La belle mouillette était inutile. — Madame la fit emporter gravement avec la coquille. M. de la Reynière en pensa retomber malade, et ne fut consolé qu'à sa première indigestion. (Le héros de cette anecdote est l'aïeul de l'auteur de l'*Almanach des Gourmands.*)

— *Le curé bien avisé.* — Le curé de M***, renommé dans toute la province pour sa gourmandise, fut invité par des dames qui voulaient s'amuser à ses dépens. — Le curé, recherché dans ses goûts, faisait plus de cas de la chair fine et délicate que de la grosse chair; elles le savaient. Cependant, comme il était grand mangeur, il ne se montrait difficile que lorsqu'il y avait à choisir. Ces dames fondèrent là-dessus leur espièglerie. M. le curé, invité au château, trouva la table chargée de grosses pièces, viandes communes, entremets nourrissants, etc., et rien de plus. Il se livra donc à son appétit, prenant le temps comme il venait, et se consolant de l'absence des ortolans par la présence des aloyaux. Le curé se ralentit; les dames s'en réjouissent : alors, au lieu de dessert, on met sur la table un second dîner composé d'entrées délicates, de gibier fin, de petits pieds, le tout accommodé selon les grands principes de

l'art. Notre curé, repu, devient furieux à cet aspect, apostrophe durement les dames, se lève de table et sort très-en colère, sans vouloir rien écouter. Les dames se reprochaient déjà d'avoir poussé la plaisanterie trop loin, lorsque le curé, reparaissant, feint d'être apaisé, se rassied et mange comme quatre. — L'excellent homme était un vrai Romain ! — Les dames, mystifiées à leur tour, sentirent toute la supériorité de ce gourmand digne de l'antiquité.

— *Le capitaine de cavalerie.* — M. d'A., capitaine de cavalerie, était devenu, grâce à son prodigieux appétit, d'un embonpoint excessif; comme exception et compensation, il n'en avait rien perdu en devenant obèse. Il quitta le service. Le régiment dans lequel M. d'A. avait servi longtemps vint à passer par la ville qu'il habitait, et les officiers résolurent de lui offrir à dîner. Un des plus anciens, qui connaissait mieux que les autres toute l'étendue de l'appétit de M. d'A., affirma que, quoique l'on ne fût que douze, il était prudent de commander le dîner pour vingt-quatre. La plupart se récrièrent : le vieux militaire assura que M. d'A. mangerait seul le dîner pour douze. Un pari de cinquante louis s'ensuivit entre les autres officiers, d'une part, et le vieux capitaine de l'autre.

Celui-ci se rendit chez M. d'A. pour l'inviter, le jour même. — Il le trouva à table, et lorsque M. d'A. eut appris le motif de sa visite : « Vous prenez mal votre temps, dit-il; j'ai déjà « mangé une soupe copieuse et ce gigot dont vous ne voyez « plus que le manche; mais, comme je vous aime depuis long- « temps, je veux faire quelque chose en votre faveur, et je « vous suis. » — Arrivé à l'auberge, M. d'A. fit disparaître en peu de temps le premier et le second service. L'hôtesse vint alors annoncer qu'elle recevait un très-beau brochet : — Faites-le cuire, dit gravement M. d'A.; et puisque dans votre pari il a été stipulé qu'il n'y aurait point de dessert, ce brochet m'en tiendra lieu. — Les officiers avaient perdu leur pari ; ils dispensèrent M. d'A. de cette nouvelle marque de complaisance, se promettant en eux-mêmes de ne plus inviter à dîner ce mangeur intrépide.

— *Un enfant qui promet.* — Un jeune enfant, au milieu

d'un grand repas, n'ayant plus d'appétit, se prit à pleurer. — On lui demanda la cause de ses larmes : Je ne puis plus manger, répondit-il.— Eh bien ! mettez dans votre poche, lui dit tout bas son voisin.— Elles sont pleines ! répliqua l'enfant avec une naïveté charmante.

— *Mot profond d'une petite fille.* — Une petite fille de huit ou neuf ans, fort gentille, entendait un jour son père, assez bon gastronome, disserter avec ses amis sur les espèces de jouissances différentes que procurent la gourmandise et la friandise. — Moi, dit l'enfant, je préfère être friande, parce qu'on a encore faim après... !

— *Singulière distraction.* — Un abbé, grand amateur de marée, visitait souvent le Rocher de Cancale. — Il s'y donna avec du saumon une indigestion majeure. — Trois jours après, l'idée de ce poisson lui revenant pendant la messe, on l'entendit au lieu de *Mea culpa* du *Confiteor*, répéter en se frappant la poitrine : Ah ! le bon saumon, ah ! le bon saumon !

XIV. — MINUTIES IMPORTANTES.

Quelques principes de savoir-vivre à table sont résumés dans une conversation plaisante entre Delille et l'abbé Cosson : c'est le poëte qui raconte :

« Dernièrement, dit-il, l'abbé Cosson, professeur de belles-lettres au collége Mazarin, me parla d'un dîner où il s'était trouvé quelques jours auparavant, avec les gens de la cour, les cordons-bleus, des maréchaux de France, chez l'abbé de Radonvilliers, à Versailles. — Je parie, lui dis-je, que vous y avez fait cent incongruités. — Comment donc ? reprit vivement l'abbé Cosson, fort inquiet. Il me semble que j'ai fait la même chose que tout le monde. — Quelle présomption ! Je gage que vous n'avez rien fait comme personne. Mais voyons, je me bornerai au dîner ; et d'abord que fîtes-vous de votre serviette en vous mettant à table ? — De ma serviette ? Je fis comme tout le monde ; je la déployai, je l'étendis sur moi, et l'attachai par un coin à ma boutonnière. — Eh bien, mon cher, vous êtes le seul qui ayez fait cela ; on n'étale point sa

serviette, on la laisse sur ses genoux. Et comment fîtes-vous pour manger votre soupe ? — Comme tout le monde, je pense. Je pris ma cuiller d'une main et ma fourchette de l'autre... — Votre fourchette, bon Dieu ! Personne ne prend de fourchette pour manger sa soupe. Mais poursuivons. Après votre soupe, que mangeâtes-vous ? — Un œuf frais. — Et que fîtes-vous de la coquille ? — Comme tout le monde ; je la laissai au laquais qui me servait. — Sans la casser ? — Sans la casser. — Eh bien, mon cher, on ne mange jamais un œuf sans briser la coquille. Et après votre œuf ? — Je demandai du *bouilli*. — Du *bouilli !* Personne ne se sert de cette expression ; on demande du bœuf, et point de bouilli. Et après cet aliment ? — Je priai l'abbé de Radonvilliers de m'envoyer d'une très-belle volaille. — Malheureux ? de la volaille ! On demande du poulet, du chapon, de la poularde ; on ne parle de volaille qu'à la basse-cour. Mais vous ne dites rien de votre manière de demander à boire. — J'ai, comme tout le monde, demandé du champagne, du bordeaux, aux personnes qui en avaient devant elles. — Sachez donc qu'on demande du *vin de Champagne*, du *vin de Bordeaux*... Mais dites-moi quelque chose de la manière dont vous mangeâtes votre pain. — Certainement à la manière de tout le monde : je le coupai proprement avec mon couteau. — Eh ! on rompt son pain, on ne le coupe pas... Avançons. Le café, comment le prîtes-vous ? —Eh ! pour le coup, comme tout le monde ; il était brûlant, je le versai par petites parties de ma tasse dans ma soucoupe. Eh bien, vous fîtes comme ne fit sûrement personne : tout le monde boit son café dans sa tasse, et jamais dans sa soucoupe. Vous voyez donc, mon cher Cosson, que vous n'avez pas dit un mot, pas fait un mouvement qui ne fût contre l'usage. L'abbé Cosson était confondu, continue Delille. Pendant six semaines il s'informait à toutes les personnes qu'il rencontrait de quelques-uns des usages sur lesquels je l'avais critiqué. » Delille lui-même le tenait d'une femme de ses amies, et avait été longtemps à se trouver ridicule dans le monde, où il ne savait comment s'y prendre pour boire et manger conformément à l'usage.

FIN.

LA FRANCE GASTRONOMIQUE.

NOMENCLATURE ALPHABÉTIQUE

DES LOCALITÉS DE FRANCE

INDIQUANT CE QUE CHACUNE D'ELLES

produit de supérieur pour la table.

LA FRANCE GASTRONOMIQUE.

Nomenclature alphabétique des localités de France

INDIQUANT CE QUE CHACUNE D'ELLES

PRODUIT DE SUPÉRIEUR POUR LA TABLE.

Abbeville. . . . . Pâtés.
Agen. . . . . Prunes.
Aï. . . . . Vin de Champagne.
Aix. . . . . Huiles, anchois, olives, thon, eau-de-vie.
Alençon. . . . . Oies grasses, cidre.
Amiens. . . . . Pâtés de canard.
Ampuis. . . . . Fruits, melons savoureux, vin de Côte-Rôtie.
Andaye. . . . . Eau-de-vie.
Angoulême. . . . . Galantines, pâtés, truffes.
Arbois. . . . . Vins mousseux.
Ardennes. . . . . Mouton.
Arles. . . . . Saucissons.
Aurillac. . . . . Vins.
Auxerre. . . . . Vins.

Barbezieux. . . . . Pâtés.
Bar-le-Duc. . . . . Confitures de groseille et d'épine-vinette.
Bar-sur-Aube et Bar-sur-Seine. . . . . Vins.
Bayonne. . . . . Jambons, chocolat, cuisses d'oie, fromage, vin.
Beauce. . . . . Blé.
Beaune. . . . . Vin.

Besançon. . . . . Langues fourrées ; fromages, truites.
Blois. . . . . Liqueur, crêmes de Saint-Clément.
Bocage (Vendée). . . . Mouton.
Bordeaux. . . . . Vins, anisette. .
Bresse. . . . . Poulardes.
Brignolles. . . . . Prunes, fruits secs.
Brives. . . . . Galantine, volaille, truffées.

Caen. . . . . Huîtres, poissons, volailles.
Cahors. . . . . Vins.
Cancale. . . . . Huîtres.
Cavaillon. . . . . Melons.
Châlons. . . . . Andouillettes.
Chartres. . . . . Pâtés, volailles, blé.
Chinon. . . . . Pruneaux dits de Tours.
Clermont. . . . . Conserves, confitures, vin, fromage.
Cognac. . . . . Eau-de-vie.
Colmar. . . . . Vins renommés.
Compiégne. . . . . Gibier, gâteaux.
Condrieux. . . . . Vins blancs.
Crécy. . . . . Carottes.

Dieppe. . . . . Poissons de mer, soles, harengs, maquereaux.
Dijon. . . . . Moutarde, confiture, vin, écrevisses, raisiné.
Draguignan. . . . . Fruits.

Épernay. . . . . Vin de Champagne.
Époisses. . . . . Froment, fromages.

Fontainebleau. . . . . Chasselas, sangliers, chevreuils.
Forges-en-Bray. . . . . Biscuits à la crème.
Fécamp. . . . . Poissons frais, harengs saurs.
Flèche (La). . . . . Chapons, volailles.
Frenesse. . . . . Navets.

Gérardmer. . . . . Fromage.
Gournay. . . . . Beurre, fromage, canards.

Grenoble. . . . . Liqueurs.
Grasse. . . . . Liqueurs.

Havre (Le). . . . . Poissons, huîtres, crevettes.
Honfleur. . . . . Melons.
Hyères. . . . . Vin, huile, oranges, fraises.

Isigny. . . . . Beurre, cidre.

Jurançon. . . . . Vin.

Langeais. . . . . Melons.
Langon. . . . . Vin de Bordeaux.
Langres. . . . . Lièvres, moutons, vin, liqueurs.
Laon. . . . . Artichauts.
Lille. . . . . Artichauts.
Luc (Le). . . . . Marrons.
Lyon. . . . . Saucissons, vin de Rivage, bière, marrons dits de Lyon.

Mâcon. . . . . Vins.
Mans (Le). . . . . Poulardes, marrons.
Marseille. . . . . Figues, raisins secs, huile, olive, anchois, thon mariné.
Meaux. . . . . Fromage de Brie.
Médoc. . . . . Vin de Bordeaux.
Metz. . . . . Lièvres, fruits, mirabelles.
Montargis. . . . . Beurre.
Montauban. . . . . Cuisses d'oies.
Mont-d'Or. . . . . Fromages de lait de chèvre.
Montélimart. . . . . Vins, nougat.
Montigny. . . . . Cidre.
Montmorency. . . . . Cerises.
Montpellier. . . . . Eau-de-vie, liqueurs.

Nanterre. . . . . Gâteaux, petit salé.
Nantes. . . . . Terrines, sardines, poissons.
Narbonne. . . . . Miel.

Nérac. . . . . Terrines.
Neufchâtel. . . . . Fromages, cidre, canards
Nîmes. . . . . Liqueurs.
Niort. . . . . Liqueurs.

Orléans. . . . . Vin, sucre, aloses, eau-de-vie, vinaigre, cotignac, fruits confits.
Orthez. . . . . Cuisses d'oies salées.
Paris. . . . . Les productions du monde entier. On s'y procure tout ce que l'on peut désirer.
Périgueux. . . . . Dindes aux truffes, pâtés.
Perpignan. . . . . Becfigues, raisins, vin, eau-de-vie.
Pithiviers. . . . . Pâtés de mauviettes, gâteaux d'amandes.
Pontoise. . . . . Veaux.
Prévalaie (La). . . . . Beurre.
Provins. . . . . Poires tapées, conserve de roses.
Puy-de-Dôme (Le) . . . Cotignac, fromage.

Quercy (Le) . . . . . Perdreaux rouges, becasses, vins.
Quimper et Quimperlé. Beurre, poissons.

Reims. . . . . Vin de Champagne, pâtés, pain d'épice, biscuits, charcuterie.
Remiremont. . . . . Kirsch, fromages.
Rennes. . . . . Beurre de la Prévalaie, poulardes, miel.
Roquefort. . . . . Fromage.
Rouen. . . . . Canetons, cidre, gelée de pomme, confitures, poissons d'eau douce, aloses saumons, éperlans.
Ruffec. . . . . Fromages.

Saint-Chamond. . . . . Dindes.
Saint-Flour. . . . . Vin, fromage.
Saint-Germain-en-Laye. Gibier.
Saint-Pourçain. . . . . Vin.
Salins. . . . . Sel.
Sancerre. . . . . Vin, gibier, poisson.
Sassenage. . . . . Fromage.

Soissons. . . . . Haricots.
Strasbourg. . . . . Pâtés de foie gras, carpes, vins du Rhin, choucroute, écrevisses, brochets, bière.

Thann. . . . . Vin, kirsch.
Tonnerre. . . . . Vins.
Toulon. . . . . Coquillages, olives, vin de la Malgue.
Toulouse. . . . . Vins, pâtés, ortolans.
Tours. . . . . Pruneaux, rillettes, vins.
Troyes. . . . . Hures de porc, langues de mouton.

Valognes. . . . . Moutons, volailles, beurre.
Vassy. . . . . Moutons.
Vendôme. . . . . Asperges.
Verdun. . . . . Dragées, liqueurs
Versailles. . . . . Gibier.
Vierzon. . . . . Cochons.
Viry. . . . . Fromages.

Vrelot. . . . . Coqs, cidre.

DICTIONNAIRE

DES ORIGINES ET PROVENANCES

DES PRODUITS

des règnes végétal et animal.

Dictionnaire

DES ORIGINES ET PROVENANCES

DES PRODUITS

des règnes végétal et animal.

A

Abricotier. — Cet arbre est originaire de l'Arménie, comme l'indique son nom latin (Prunus Armeniaca). Transplanté à Rome, il s'est répandu de là et a été cultivé dans toutes les parties tempérées de l'Europe. On en a obtenu des variétés très-intéressantes, telles que l'*alberge* et l'*abricot-pêche*.

Absinthe. — Cette plante, qui fournit par la distillation une liqueur du même nom, est originaire des régions tempérées de l'Europe. Elle croît spontanément sur les montagnes et dans les lieux secs et rocailleux. L'excessive amertume de l'absinthe est passée en proverbe.

Ache. — Sous ce nom on a réuni plusieurs plantes d'un même genre qui croissent à l'état sauvage dans les marais et les lieux bas et humides. Les principales espèces sont le *céleri* et le *persil*. La culture du céleri sauvage dans nos jardins a produit une plante alimentaire très-estimée.

Les anciens se couronnaient d'ache dans les cérémonies funèbres, probablement à cause de la teinte sombre de son feuillage.

Agneau. *Voyez* MOUTON.

Ail. — Il y en a de plusieurs espèces. La plupart habitent les contrées tempérées; quelques autres s'avancent dans le nord, mais le plus grand nombre croît dans les climats chauds, dans l'Archipel, sur les côtes septentrionales de l'Afrique, en Asie Mineure. Tous les peuples du Midi font un grand usage de l'ail : il y est beaucoup moins âcre et plus doux que dans les régions tempérées. Les Égyptiens le regardaient comme un aliment divin. Il était une nourriture si ordinaire au soldat romain, qu'il était devenu un symbole de la vie militaire. « Ne mangez pas de l'ail, » disait-on à ceux qui, aimant beaucoup leurs aises, formaient le projet d'aller à l'armée. Horace a lancé des imprécations contre l'ail.

Alose. — Ce poisson entre au printemps et en été dans les rivières. La Loire est la rivière de France où il est le plus abondant. On le rencontre aussi dans la mer Caspienne, où les Russes le rejettent comme un aliment malsain.

Alouette. — Cet oiseau est très-répandu et se rencontre dans presque toutes les parties du globe. L'alouette vit environ dix ans.

Amandier. — Originaire de l'Asie, de l'ancienne Grèce, du nord de l'Afrique, l'amandier est maintenant acclimaté dans le midi de l'Europe et de la France. Dans les contrées plus septentrionales, il réussit mal et donne tout au plus des fleurs. On distingue deux sortes d'amandiers; les uns à *amandes douces*, les autres à *amandes amères*.

Ananas. — Cette plante croît abondamment dans les contrées intertropicales du globe, mais on ne sait lequel des deux continents en a fait présent à l'autre. Les uns prétendent qu'il est originaire d'Afrique, des grandes Indes, et que delà il a été introduit en Amérique; d'autres, au contraire, soutiennent qu'il est également indigène du Nouveau Monde. L'introduction de l'Ananas en Europe (Leyde) date du milieu du dix-septième siècle.

Anchois. — Ce poisson se trouve en abondance sur les côtes de la Méditerranée, en Italie, en Catalogne et en Provence. On le rencontre aussi à l'Ouest de l'Angleterre et du pays de Galles. Pendant les mois de mai, juin, juillet, il passe en troupes fort serrées le détroit de Gibraltar, pour se rendre dans la Méditerranée.

Angélique. — On cultive l'angélique dans les lieux humides de nos jardins, sur les bords des fossés et des étangs. Elle prospère particulièrement en Norwège, en Laponie, en Islande, et généralement dans les pays du nord.

Arbousier ou Fraisier. — Cet arbre est très-commun dans les bois arides de l'Europe australe, du Levant, de la Provence, du Languedoc, de l'Islande. Ses fruits, qui ressemblent à la fraise sans en avoir le goût ni le parfum, sont très-aimés des oiseaux et aussi des enfants dans le midi de la France.

Artichaut. — On assigne pour patrie à cette plante les contrées méridionales de l'Europe, l'Italie, le Portugal. On ignore à quelle époque sa culture a été introduite en France. L'artichaut ne résiste point aux froids excessivement rigoureux des pays du nord.

Asperge. — Cette plante croît à l'état sauvage dans une grande partie de l'Europe; assez rare en France et en Angleterre, elle abonde à tel point en Russie et en Pologne qu'elle y sert de fourrage. On connaît

l'odeur désagréable qu'elle donne rapidement aux urines, odeur que l'on fait disparaître par le vinaigre. On peut même la changer en odeur de violette en y mêlant quelques gouttes d'essence de térébenthine. Les Grecs et les Romains étaient très-friands de l'asperge.

Aubergine ou MÉLONGÈNE. — Cette plante est originaire de l'Amérique équatoriale. On la cultive comme plante potagère dans le midi de la France.

B

Bananier. — Quoique très-abondant aujourd'hui dans les contrées chaudes et humides de l'Amérique, on soupçonne que cet arbre y est passé des Indes orientales. Les feuilles du bananier, s'il faut en croire les traditions antiques, servirent de ceinture à nos premiers pères, et ce sont leurs fruits qui firent éprouver à Ève cette tentation à laquelle elle ne put résister. De là les noms de *bananier du paradis* et de *bananier des sages*, qui distinguent les espèces les plus connues.

Barbeau. — Ce poisson qui vit d'insectes, de petits poissons, et de toutes les substances animales qu'il peut atteindre, se prend à la ligne amorcée d'insectes vivants.

Bécasse. — Ces oiseaux habitent tout l'été les montagnes les plus élevées de l'Europe. En hiver, ils voyagent dans les plaines, s'envolent par paires, et fréquentent les bois humides, où ils trouvent des vers dont ils font leur nourriture.

Bécassine. — Pour la plupart, oiseaux de passage, les bécassines fréquentent les bois et les marécages.

Bec-figues. — Passereaux du genre de la fauvette et de sa grosseur. On en prend beaucoup en automne, époque du passage de ces oiseaux, qui sont presque toute l'année indigènes à la Suède et à la Grèce.

Bœuf. — Ce mot sert à désigner l'espèce dont le *taureau* est le mâle, la *vache* la femelle, le *veau* le jeune âge, et la *génisse* la femelle non fécondée.

L'origine du bœuf domestique a été rapportée à *l'aurochs;* mais d'après de simples probabilités qui paraissent peu fondées, et si l'origine du bœuf n'est pas essentielle, elle est encore inconnue.

Brochet. — La voracité de ce poisson, dit requin des eaux douces, a passé dans tous les temps en proverbe. Il grandit avec une rapidité incroyable et parvient souvent en trois ans à six pieds de long.

C

Cacao. — Cette amande, qui sert de base à la préparation du chocolat, s'obtient dans l'Amérique méridionale. Elle est originaire du Mexique. Avant la conquête, ce fruit faisait une grande partie de la nourriture des habitants de ce pays.

Caféier. — Indigène des plateaux de l'Abyssinie, le caféier fut transporté de ces contrées, vers le milieu du quinzième siècle, dans les montagnes de l'Yémen, où il est comme naturalisé par la culture. De l'Arabie heureuse, l'usage du café se répandit en Syrie et en Égypte, et alla gagner Constantinople où l'on en débita publiquement dès 1554. On le connut à Venise en 1615, à Marseille en 1654, à Paris en 1667; mais ce n'est guère qu'à partir de 1713 que son usage a commencé de devenir commun dans toute l'Europe.

Caille. — La caille n'est dans nos climats et peut être dans les autres qu'un oiseau de passage. On en voit des foules traverser les mers à des époques déterminées, au printemps et à l'entrée de l'hiver; quelques-unes cependant restent dans nos contrées.

Canard. — Oiseaux nomades, les canards désertent à l'approche de l'hiver les régions du nord et viennent s'abattre par grandes bandes dans les contrées méridionales, d'où la chaleur les chasse encore au printemps.

Cantaloup. — Cette espèce de melons les plus délicieux et les plus recherchés est ainsi nommée parce qu'ils furent d'abord cultivés à *Cantalupo*, maison de campagne des papes, à quatre à cinq lieues de Rome.

Caprier. — Quoiqu'il soit très-commun aujourd'hui dans les contrées du midi, on prétend que cet arbrisseau est originaire de l'Asie, et qu'il nous a été apporté par une colonie de Grecs.

Capucines. — Cette plante est originaire du Pérou et a été introduite en Europe en 1686. Dans les beaux jours de l'été, vers le soir, surtout au mois de juillet, il sort de ses fleurs une lumière très-vive, semblable à une étincelle électrique.

Cardon. — Plante vivace originaire de l'Afrique septentrionale et cultivée avec succès dans l'Europe méridionale et moyenne.

Carotte. — La carotte était déjà employée chez les anciens comme substance alimentaire.

Cédrat. *Voyez* CITRONNIER.

Céleri. *Voyez* ACHE.

Cerisier. — Cet arbre paraît originaire des environs de Cérasonte, aujourd'hui Kérasoun, près de la mer Noire. Lucullus, le premier, le transporta, dit-on, en Italie, après la victoire qu'il avait remportée sur Mithridate. Cependant on a objecté que le cerisier existait déjà dar cette contrée et que Lucullus n'avait fait qu'introduire une espèce in connue avant lui, une variété du griottier ou cerisier acide.

Châtaignier. — Cet arbre croît spontanément dans tout le Midi et dans une grande partie du centre de l'Europe. Les contrées de la France où il est le plus abondant sont les bords du Rhin, le Jura, les Pyrénées moyennes, le Périgord, le Limousin, l'île de Corse, les Alpes et les montagnes voisines de Lyon.

Chevreuil. — C'est le plus petit des cerfs de l'Europe. Sa retraite ordinaire est dans les bois des montagnes.

Chou. — Le chou indigène dans le nord de l'Europe a produit dans les jardins les variétés qui sont connues de tout le monde.

Ciboule. — Elle est indigène dans le midi de la Russie et de la Sibérie. La *ciboulette* croît spontanément dans les prairies des Alpes.

Citronnier ou CÉDRATIER. — De la Médie où il croît spontanément, le citronnier, on le pense, s'est répandu dans plusieurs provinces de la Perse, d'où les Hébreux et les Grecs ont pu le transporter en Europe. Parmi les Latins, Virgile est le premier qui ait parlé du citronnier, et il le fait comme d'un arbre propre à la Médie. Il résulte du témoignage de Palladius, à qui quelques écrivains ont faussement attribué l'introduction du citronnier en Italie, que cet arbre était déjà acclimaté en Sicile et à Naples; or, en supposant que ce fût depuis un siècle seulement, comme Palladius vivait, suivant les bénédictins de Saint-Maur, au cinquième siècle, l'introduction du citronnier en Italie remonterait au troisième ou quatrième siècle.

Coignassier. — On dit cet arbre originaire de l'île de Crète : il était consacré à Vénus. Suivant Pline, c'était l'usage à Rome de placer des coings sur la tête des statues des dieux qui présidaient aux cérémonies nuptiales. Cet arbre est parfaitement naturalisé dans l'Europe méridionale.

Concombre. — Les uns disent ce fruit indigène en Arabie, d'autres originaire des Indes. On n'est pas certain qu'il ait été connu des anciens.

Courlis. — Ces oiseaux habitent de préférence les rivages fangeux et nichent au milieu des plantes des marais. Ils entreprennent dans

les deux continents des voyages lointains, réunis en troupes nombreuses qui ne se séparent qu'à l'époque de la ponte.

Cygne. — Le cygne se plaît dans les contrées septentrionales. L'espèce à bec rouge est originaire des grands lacs de l'intérieur de l'Europe ; l'autre vient du nord des deux hémisphères.

D

Daim. — Cette espèce de ruminant de la même famille que le cerf est moins commune que cet animal, en France surtout. Néanmoins elle est répandue dans toutes les contrées de l'Europe, notamment en Angleterre où elle remplace les cerfs qu'on n'y trouve pas. Elle existe aussi dans quelques parties de l'Asie.

Dattier. — Arbre de la région méditerranéenne. Il croît particulièrement dans la partie du nord de l'Afrique appelée *Biledulgerid* ou pays des dattes. Il se trouve aussi dans le Levant, la Syrie, l'Italie, aux environs d'Otrante et de Brindisi, dans le midi de la France à Saint-Tropez, à Fréjus, à Hyères et en Espagne.

Dindon ou Coq d'Inde. — Oiseau du genre des gallinacées, originaire des Indes occidentales.

Les dindons que l'on trouve à l'état sauvage en Amérique, vivent le plus souvent dans les forêts, en troupes nombreuses, se livrant fréquemment à d'assez longs voyages. Il se tiennent pendant la nuit perchés sur les arbres d'où ils descendent aux premiers rayons du jour. C'est à des missionnaires jésuites que l'on doit l'introduction de cet oiseau en Europe, et c'est, dit-on, aux noces de Charles IX, en 1570, qu'on en vit pour la première fois en France.

E

Échalotte. — Cette plante croît spontanément dans la Palestine, aux environs d'Ascalon, d'où lui est venu le nom d'*échaloigne*, en vieux français, qui a été converti en celui d'échalotte. Il paraît certain que l'échalotte ne fut portée en France que du temps de la première croisade. Dès le treizième siècle on la cultivait en grand aux environs d'Étampes et l'on criait dans les rues de Paris : *Bonnes échaloignes d'Étampes !*

Épinard. — Il y a environ deux siècles seulement que l'épinard est cultivé en France. Son origine est douteuse. On prétend qu'il vient

de l'Asie mineure, où il a été cultivé par les Arabes : on le trouve en Perse à l'état sauvage. Il ne paraît pas qu'il ait été connu des Grecs et des Romains.

Esturgeon. — On distingue deux variétés de ce poisson, le grand et le petit. Le grand, qui se pêche dans la Méditerranée, parvient à la longueur de vingt-cinq pieds. La plus grande taille de l'autre est de vingt pieds. Il précède les saumons dans les fleuves de France. Pallas assure que dans l'Oural ou Jaïk on est quelquefois forcé de tirer le canon afin de les disperser. Ils remontent rarement la Seine. Cependant en 1800 on en prit un à Neuilly qui pesait 100 kilog. et avait plus de 2 mètres de long. La Norwége en a fourni du poids de 3,000 livres, et ce que dit Pline fait croire que de son temps le Pô en nourrissait de semblables.

F

Faisan. — Cet oiseau originaire d'Asie, grâce à la faculté qu'il possède de vivre dans des climats fort divers, a pu être acclimaté en Europe et même y être élevé en domesticité. Il vit à l'état sauvage dans les forêts montueuses de l'Isère, dans le département d'Inde-et-Loire, en Corse, dans les îles du Rhin, de la Loire, etc.

Fauvette. — C'est le nom d'un genre de petits oiseaux, agréables chanteurs la plupart, comprenant la mésange, le gobe-mouche, le rouge-gorge, le bec-figue, etc. Ces oiseaux se trouvent sur tous les points du globe, mais surtout en Europe.

Fève. — On soupçonne la fève originaire de la Perse et des environs de la mer Caspienne. Il paraît que les Égyptiens ont été les premiers à les cultiver. D'après Diodore de Sicile, c'était un des légumes les plus communs en Égypte ; mais par superstition, il y avait des personnes qui n'en consommaient pas. Les Romains cultivaient les fèves et en faisaient un assez grand usage ; elles tenaient, d'après Pline, un des premiers rangs parmi les légumes, et dans l'antiquité on les offrait en sacrifice à certains dieux.

Figuier. — Le figuier est connu et cultivé depuis un si grand nombre de siècles, qu'il est impossible de fixer l'époque de sa découverte. Il paraît être originaire de l'Orient ou de l'Afrique septentrionale. Le figuier a produit par une longue culture tant de variétés, qu'il est impossible d'en fixer le nombre. Chaque contrée en produit de particulières inconnues ailleurs. Celle que l'on nomme en Provence *marseillaise*, est un des plus délicates. Le figuier est très-souvent cité dans les livres

saints. Il croît naturellement dans les contrées méridionales de l'Europe, dans la Grèce, le Levant, aux lieux secs et pierreux, dans les fentes des rochers.

G

Gingembre. — Plante de l'Inde aujourd'hui cultivée à la Jamaïque et dans plusieurs colonies européennes des Antilles. Les Anglais l'emploient comme médicament et comme assaisonnement.

Grenadier. — Il croît spontanément dans le nord de l'Afrique et dans presque toutes les contrées tempérées de l'Asie. Introduit d'Afrique en Italie à l'époque d'une des guerres puniques, il se trouve depuis longtemps naturalisé dans l'Europe. On le trouve dans le midi de la France, en Espagne, en Italie. La beauté des fleurs et des fruits de cet arbre l'avait fait consacrer aux divinités de la mythologie grecque, et plus anciennement encore les Hébreux en faisaient usage dans leurs cérémonies religieuses.

Grive. — Cet oiseau fréquente les vignes dans la maturité des fruits; mais il disparaît après les vendanges pour ne se montrer dans nos climats qu'au printemps. Les grives voyagent en troupes nombreuses.

H

Hareng. — Ces poissons habitent les profondeurs des mers, d'où ils s'élèvent en foule trois fois dans l'année, pour venir frayer sur les côtes, formant des bancs épais et serrés de quelques lieues d'étendue. Vers le milieu du dix-septième siècle les Hollandais n'employaient pas moins de 2,000 navires à la pêche de ce poisson. Les Norwégiens, les Américains, les Anglais, les Écossais, et même nos pêcheurs des bords de la Manche, s'y adonnent aussi en grand nombre.

Haricot. — On croit les haricots originaires des Indes. Ils étaient inconnus aux anciens.

I-J

Igname. — La culture de ce tubercule, originaire des Indes, n'est pratiquée que dans les climats équatoriaux. La racine de cette plante est de la grosseur de la jambe d'un homme. Elle remplace la pomme de terre et le blé.

Jujubier. — Cet arbrisseau est originaire de Syrie. Il a été transporté à Rome, au rapport de Pline, sous le règne d'Auguste. On le trouve en grande quantité en Égypte et dans le reste de l'Afrique sep-

tentrionale. Il est si commun aux environs de Bone en Algérie, près des ruines d'Hippone, que la ville est appelée par les Arabes, *ville aux Jujubes*. Le jujubier est cultivé en France jusque sur les rives de la Loire.

L

Laitue. — On ignore quelle est la patrie des laitues, mais on sait que les Romains en faisaient un de leurs mets favoris. Auguste fut guéri d'une affection hypocondriaque en se nourrissant longtemps de laitue.

Lamproie. — Ce poisson de presque toutes les mers remonte les fleuves où on le pêche pour le servir sur les tables. La grande lamproie longue d'environ un mètre, marbrée de brun, sur un fond jaunâtre, est assez commune dans l'Océan et la Méditerranée. La lamproie de rivière qui se trouve dans la Seine ne sert que d'appât pour la pêche de plusieurs poissons de mer.

Langouste. — On trouve ce crustacé sur les bords de la Méditerranée.

Laurier. — Cet arbre célèbre à tant de titres est le *laurus nobilis* des botanistes; c'est le laurier des poëtes, des triomphateurs que l'on désigne encore par les noms vulgaires de *laurier franc* et même de *laurier-sauce*, laurier à jambon. Il abonde dans les contrées méridionales, en Orient, dans tout le nord de l'Afrique. Il forme dans les localités propices un arbre de trente à quarante pieds de haut, dont la forme svelte et pyramidale est assez semblable au peuplier d'Italie. C'était une croyance généralement répandue dans l'antiquité que jamais le laurier n'était frappé de le fondre, et Pline rapporte que l'empereur Tibère se couronnait de laurier, dans les temps d'orage, pour se mettre à l'abri du tonnerre.

M

Maïs. — En dépit de ses divers noms de *blé d'Inde*, *blé de Turquie*, *blé de Guinée*, *blé d'Espagne*, le maïs est originaire d'Amérique. Les aborigènes de cette partie du monde notamment des Antilles, du Pérou, du Mexique, le cultivaient de temps immémorial, et ne connaissaient pas d'autres céréales avant l'arrivée des Européens. La culture du maïs était très-répandue dans quelques contrées de la France, dès la fin du seizième siècle.

Manioc. — Cette plante est cultivée dans tous les établissements coloniaux de l'Amérique équatoriale. C'est avec la racine de manioc râpée

et soumise à une forte pression pour les débarrasser de son suc vénéneux, puis exposée au soleil et ensuite étendue sur des plaques de fer chauffées que l'on obtient le *pain* de *cassave* dont se nourrissent les hommes de couleur et beaucoup de blancs de l'Amérique septentrionale.

Maquereau. — C'est au sein de l'Océan polaire, loin déjà de la zone tempérée, que les maquereaux prennent probablement naissance; c'est là aussi qu'ils se retirent chaque année pour passer l'hiver. Leurs nombreuses légions arrivent sur nos côtes depuis le mois de mai jusqu'à celui de juillet. Aux Açores, sur les côtes de la Dalmatie, dans la Méditerranée, c'est à l'entrée de la nuit et par un temps calme que se fait ordinairement la pêche de ce poisson. On attire le maquereau au moyen de fanaux ou de flambeaux placés à l'avant de quelques bateaux; puis les autres barques, disposées en un espace considérable, se rapprochent vers un centre commun et enveloppent ainsi les maquereaux dans leurs filets.

Melon. — Ce fruit est probablement indigène des régions chaudes de l'Asie. Il fut une rareté en Europe, jusqu'à l'époque de l'invasion des Arabes. Pline rapporte que Tibère faisait élever des melons dans une sorte de terre chaude. La culture du melon exige peu de soins dans les contrée méridionales de l'Europe. Nous devons probablement le melon aux conquêtes de Charles VIII en Italie : il était connu en France en 1586.

Merlan. — Ce poisson habite les mers d'Europe. Le merlan noir dit *colin*, *grelin*, *charbonnier*, est pour la Bretagne l'objet d'une pêche active. Le merlus, espèce de merluche, appelé merlan par les Provençaux, se pêche abondamment dans la Méditerranée.

Merle. — Le merle *à plastron blanc*, ainsi nommé de la large plaque blanche que le mâle porte à la poitrine, et le *merle de roche*, d'un gris d'ardoise, habitent les parties montueuses de l'Europe et ne sont que de passage en France. Le *merle solitaire*, d'un bleu plus ou moins foncé et dont le chant et très-mélodieux, est assez commun dans le Midi. Le *merle commun* entièrement noir, avec le bec jaune, tandis que la femelle est brune en dessus et rougeâtre en dessous, reste chez nous toute l'année. On trouve quelquefois des individus tout blancs par albinisme.

Millet. — Cette céréale depuis longtemps cultivée en Europe et surtout dans le Midi, est originaire de l'Inde.

Morue. — On ne voit jamais ce poisson dans les eaux douces. En hiver il se retire dans les profondeurs de la mer et ne se montre près

du rivage que dans le temps du frai, lorsqu'approche le moment de se débarrasser de ses œufs ou que la nécessité de pourvoir à sa subsistance l'attire vers des bancs couverts de crabes, de moules, etc. Le grand Banc et l'île de Terre-Neuve n'ont révélé que vers le milieu du seizième siècle les richesses naturelles que recouvraient leurs eaux. En 1840, les produits de la pêche de la morue, pratiquée par 450 navires, se sont élevés à 35,807,000 kil. représentant une valeur de 8,538,000 fr.

Mouton. — Il y a parmi les moutons plusieurs espèces sauvages assez voisines et dont nos différentes races domestiques paraissent issues, tels sont particulièrement le *mouflon commun* ou d'Europe, et le mouflon d'Asie ou *argali*. Le premier ou *mouflon proprement dit* est un peu plus grand que nos moutons domestiques. L'*argali* des montagnes de l'Asie est de la taille d'un daim. Le mouton ordinaire présente de grandes variations dans sa taille, sa toison etc. Le mâle ou *bélier* peut engendrer à 18 mois : les femelles ou *brebis* à un an. Les jeunes moutons portent pendant la première année le nom d'*agneaux ;* la seconde celui d'*antennois*. On réserve souvent le nom de *mouton*, aux individus qui ont subi la castration.

Murène. — Ce poisson, que l'absence de nageoires pectorales fait ressembler à un serpent est très-répandu dans la Méditerranée ; il peuple les côtes d'Italie. Les Romains, très-friands de la chair de ceux dits *anguilles de mer*, en faisaient élever à grands frais dans de magnifiques viviers. C'est à des murènes que Pollion jetait en pâture des esclaves vivants, coupables d'avoir cassé au vase précieux. Dans un repas donné à César, un opulent Romains fit servir, dit-on, 6,000 de ces poissons. Ces maîtres dégénérés du monde s'amusaient à orner des murènes de bijoux, et les accoutumaient à accourir à leur voix.

N

Noisetier ou Coudrier. — Cet arbrisseau depuis longtemps cultivé dans nos jardins a donné naissance à plusieurs variétés, dont les principales sont le *coudrier franc à fruit blanc, le coudrier à fruit rouge* et *l'avelanier*. Celui-ci vient, dit-on, d'Avella ou Abella, ville de la Campanie où il y avait beaucoup de coudriers.

Noyer. — Cet arbre croit spontanément dans les montagnes de l'Asie Mineure, de la Perse, du Caboul et de Kachmyr, près de la mer Caspienne. On ignore l'époque précise de son introduction en Grèce et en Italie. Une température de 25° au-dessous de zéro le fait

périr jusqu'à la racine. Avant la découverte de l'Amérique, c'était le seul arbre de cette espèce que l'on connût en Europe.

O

Oie. — Cet oiseau ne quitte pas les pays tempérés quand l'hiver y est doux ; mais si le froid sévit, ils s'avance vers le midi, d'où il part au printemps pour gagner le nord.

Ce palmipède doit à sa disgracieuse et pesante allure une réputation de stupidité qu'il ne mérite pas. On en a vu, à l'état de domesticité, donner des preuves d'instinct remarquables, et des preuves singulières d'attachement et de reconnaissance à leurs maîtres. Tout le monde connaît l'histoire des oies du Capitole.

Olivier. — Ce précieux végétal croît spontanément dans l'Atlas, en Syrie, en Arabie, en Perse. Bien qu'il vienne sans culture dans beaucoup de localités du littoral de la Méditerranée, il paraît certain qu'il n'est point indigène de ces contrées ; car, au témoignage de Pline, il n'existait pas encore en Italie au temps de Tarquin l'Ancien ; et il est à présumer que la première introduction de cet arbre important en Europe est due à la colonie phocéenne qui fonda Marseille. De là il se sera répandu, avec la vigne, dans les Gaules et l'Italie.

Oranger. — Suivant un écrivain Arabe, Macrizi, l'oranger fut apporté de l'Inde postérieurement à l'an 300 de l'hégire (900 de J.-C.) ; il fut d'abord semé dans l'Oman ; de là il fut transporté à Baïra en Irak, et devint très-commun dans les jardins des habitants de Tarse et d'autres villes frontières de la Syrie, à Antioche en Égypte. On soupçonne que la ville d'Hyères en Provence reçut l'oranger des croisés. Un fait certain, c'est qu'en 1566, les plantations de cet arbre y étaient si étendues et si garnies, qu'elles présentaient l'aspect d'une forêt. On croit que de là l'oranger se sera répandu en Corse, en Sardaigne, à Malte, dans toutes les contrées où la douceur du climat lui a permis de prospérer. Selon d'autres botanistes, il n'y eut en 1500 qu'un seul pied d'oranger en France ; il avait été semé en 1421 à Pampelune. Cet oranger fut en 1684, transporté de Fontainebleau à Versailles où il tient le premier rang par sa taille et sa beauté ; on lui a donné le nom de *grand Bourbon*, *grand connétable*, *François Ier*. — La consommation des oranges s'accroît annuellement à Paris. On reçoit le plus grand nombre de Valence, de Nice, de la rivière de Gênes, d'Hyères, des îles Baléares et de l'Algérie.

Ortolan. —On trouve en tout temps ce petit oiseau dans le midi

de l'Europe, qu'un certain nombre d'entre eux quitte au printemps, pour se rapprocher des pays plus tempérés. C'est vers le mois de mai qu'on les voit arriver dans l'intérieur de la France. Ils en repartent en septembre pour regagner les contrées d'où ils sont venus.

Outarde. — Ce bel oiseau est voyageur et passe par petites troupes dans plusieurs provinces de France au printemps et en automne. Quelques-uns y séjournent et y nichent. Les pays septentrionaux paraissent leur véritable patrie. La grande outarde se trouve en Allemagne, dans quelques parties de la France et principalement en Italie.

P

Pastèque ou MELON D'EAU. — Ce fruit est originaire de l'Asie équatoriale. Sa culture est très-multipliée dans les climats chauds où il se fait une grande consommation de ces fruits.

Patates. — Cette plante alimentaire est originaire de l'Asie équatoriale. Depuis longtemps elle a été introduite dans les pays suffisamment chauds, et sa culture réussit parfaitement dans l'Europe méridionale. A Paris ce n'est qu'à force de soins qu'on parvient à en obtenir quelques faibles produits.

Pêcher. — Pline le dit originaire de la Perse; il est hors de doute que les anciens connaissaient cet arbre et qu'ils en cultivaient plusieurs variétés.

Le pêcher résiste aux hivers les plus rigoureux du nord de la France; mais sa floraison précoce l'expose aux gelées printannières qui n'anéantissent que trop souvent les fruits dans leur germe.

Perdrix. — Les perdrix font rarement de grands voyages, mais elles passent continuellement d'un canton dans un autre. Elles sont communes dans les contrées méridionales et tempérées. Trois espèces habitent notre pays : la *perdrix grise*, la *perdrix rouge* et la *perdrix grecque bartavelle*.

Persil. — Cette plante est originaire de Sardaigne et vit deux ou trois ans dans nos jardins.

Pigeon, Palombe, Colombe. — Les pigeons, qui établissent la transition des gallinacées aux passereaux, peuvent être divisés en trois sous-genres : les colombes, les colombi-gallines et les colombars.

Les colombes proprement dites comprennent quatre espèces : le *ramier*, le *colombier*, le *bisel*, la *tourterelle*.

Le *ramier* à plumage d'un cendré bleuâtre habite les forêts de l'an-

cien continent, émigre en hiver et nous revient en mars. Il est appelé palombe dans les provinces des Pyrénées. La *tourterelle* nous quitte à la fin de l'été pour aller passer l'hiver dans des climats plus chauds.

Les *colombi-gallines* sont originaires des parties chaudes des deux hémisphères.

Les *colombars* sont des espèces indigènes de la zone torride dans l'ancien continent.

Piments. — Ils croissent naturellement dans les Indes. Il provient d'une myrtacée une espèce toute particulière de piment. Ce sont des baies violettes à leur maturité, succulentes, sucrées, très-parfumées; mais échauffantes. Comme elles participent à la fois de la saveur de la canelle, du poivre, du girofle et de la muscade, les Anglais l'appellent *toute épice* (all spice).

Pintade. — Ces oiseaux sont originaires d'Afrique où on les rencontre en grandes troupes. Le nom de pintades leur vient de ce que les taches blanches dont leur plumage ardoisé est semé, ont l'air d'être peintes.

Pistachier. — Le pistachier aujourd'hui cultivé dans la plupart des contrées méridionales de l'Europe y a été introduit par l'empereur Vitellius, qui le tira de Syrie et le transporta à Rome vers la fin du règne de Tibère. On le cultive dans tout l'Orient ainsi que dans le nord de l'Afrique. La chaleur du climat du nord de la France ne suffit pas à la maturation des fruits du pistachier.

Pluvier. — Les oiseaux de cette espèce fréquentent par troupes nombreuses les bords de la mer, des marais, des fleuves. Leur nom de pluvier leur a été donné parce qu'on ne le voit chez nous qu'à l'époque des pluies de l'automne et du printemps.

Poirier. — Cet arbre croît spontanément dans les bois d'une grande partie de l'Europe. Sa culture remonte sans doute à l'antiquité la plus reculée. Homère le cite parmi les arbres du jardins d'Alcinoüs. Du temps de Pline les Romains en possédaient déjà plusieurs variétés fort estimées.

Poivrier. — L'espèce qui fournit le poivre commun ou poivre noir du commerce est indigène dans l'Inde et les îles de la Sonde. Il est cultivé en grand dans presque toute l'Asie équatoriale; depuis la fin du siècle dernier seulement, on s'occupe de cette culture aux îles Maurice (de France) et de la Réunion (Bourbon), ainsi qu'aux Antilles et à Cayenne. Le poivrier produit ordinairement deux récoltes par an. Le plus estimé de l'Inde est celui de la côte de Malabar.

Pommier. — Il paraît douteux que cet arbre soit indigène d'Eu-

rope. On connaît aujourd'hui plus de 1,200 variétés du pommier. C'est dans le nord de la France, de l'Espagne, en Angleterre, en Allemagne, aux États-Unis qu'on trouve les meilleures variétés de pommes. Le pommier sauvage à fruit acide croît spontanément dans les forêts de l'Europe. Le pommier à bouquet est indigène de l'Amérique septentrionale.

Pomme de terre. — La découverte de ce précieux tubercule est due aux soins de l'amiral Walther Raleigh, vers l'an 1586. C'est le plus riche présent que nous ait fait l'Amérique. La propagation en grand de la pomme de terre en France date seulement de la fin du dix-huitième siècle. Elle eut lieu grâce au zèle infatigable de Parmentier qui contribua puissamment à en étendre la culture dans toute l'Europe. C'est en vain que M. de Humboldt a cherché ce tubercule à l'état sauvage dans les Cordillières et dans la Nouvelle-Grenade.

Prunier. — Le prunier commun passe à tort ou à raison pour être le type originaire de tous les fruits connus sous le nom collectif de prunes. Du temps de Pline on cultivait déjà un grand nombre de variétés de pruniers. D'après le rapport du même auteur, il n'a été introduit en Italie que depuis Caton l'Ancien. Il croît spontanément des pruniers dans les forêts de la Hongrie, de la Croatie, de la Moldavie, et autres contrées du sud-est de l'Europe, mais ils y sont rares et ne se rencontrent que dans les lieux voisins des habitations des hommes; ce qui donne lieu de soupçonner qu'il n'y est point indigène.

R

Raisin. — *Voyez* VIGNE.

Riz. — Céréale indigène de l'Inde dont la culture, sans doute aussi ancienne que l'origine de toute civilisation, s'étend non-seulement sur toute l'Asie équatoriale, mais aussi dans une immense partie de l'empire chinois, ainsi que sur le Japon. Les Égyptiens, les Malais se sont aussi beaucoup adonnés à la culture du riz. On n'a pu conserver les rizières qu'à diverses époques on a cherché à établir en France, à cause des exhalaisons malfaisantes qui s'en élevaient. Celles qui existent en Piémont, en Lombardie, ont le même inconvénient et causent des fièvres intermittentes et malignes. Il se fait une énorme consommation de riz en Perse, en Turquie, en Égypte, aux États-Unis, et dans toute l'Europe.

Romarin. — Cette plante croît en abondance dans les contrées voisines de la Méditerranée

S

Saumon. — Le *saumon commun*, le plus grand de l'espèce, habite les mers arctiques d'où il entre, à chaque printemps, dans les fleuves qu'il remonte jusqu'à leurs sources pour y déposer ses œufs. Les saumonneaux ne quittent le haut des rivières et ne gagnent la mer que lorsqu'ils ont acquis une certaine croissance.

Seigle. — On ignore l'origine du seigle. Ce que l'on sait positivement, c'est qu'il existe en Orient trois espèces de seigle, dont une a son similaire à Montpellier, et on se demande si une de ces trois sortes de seigle n'aurait pas donné naissance à la longue à notre seigle cultivé.

T

Tapioca. — Cette fécule est le produit d'une préparation particulière du manioc. On râpe les racines de cette plante, et après avoir pressé la râpure comme pour en faire du pain de cassave on la torréfie jusqu'au degré convenable.

Thé. — L'arbre à thé est originaire des contrées orientales de l'Asie; il croît naturellement en Chine et au Japon. Le thé fut introduit en Europe au dix-septième siècle par la Compagnie des Indes hollandaises. On a été longtemps divisé sur la question de savoir s'il existe deux espèces de thé, l'une dont on tire le thé *vert*, l'autre dont on tire le thé *noir;* mais on sait aujourd'hui qu'il n'existe qu'une sorte d'arbre à thé et que toute la différence provient de quelques modifications apportées dans la fabrication.

Thon. — Ce poisson se pêche, depuis la plus haute antiquité, dans la Méditerranée, où on le trouve, à plusieurs époques de l'année, par bancs tellement innombrables, que d'un coup de filet on en prend souvent assez pour remplir les nombreux bateaux qui vont à sa poursuite. On le pêche de plusieurs manières. Dans la pêche dite *à la thonaise*, la plus pratiquée, les bateaux, disposés en demi-cercle, réunissent leurs filets de manière à former une enceinte autour d'une troupe de thons, lesquels, effrayés par le bruit, se rapprochent du rivage, vers lequel on les ramène de plus en plus en rétrécissant l'enceinte, jusqu'à ce qu'enfin on tende un dernier et grand filet terminé en cul-de-sac, et dans lequel on tire vers la terre les poissons capturés, que l'on tue ensuite avec des crocs. Dans la pêche *à la madrague*, on construit, à l'aide de filets placés à demeure, une suite d'enceintes, au

milieu desquelles la troupe s'égare, jusqu'à ce que, contrainte à entrer dans le dernier compartiment de ce labyrinthe, elle y est tuée à coups de crocs.

Thym. — On en connaît environ 40 espèces, dont la plupart croissent dans les régions voisines de la Méditerranée.

Topinambour. — Cette plante alimentaire est indigène de l'Amérique méridionale; on la croit originaire du Chili. Il y a environ trois siècles qu'elle est connue en Europe.

Turbot. — Ce poisson est de toutes les mers d'Europe. Il aime à se plonger dans la vase à l'embouchure des fleuves, où on le pêche principalement à l'aide de lignes de fond d'une extrême longueur. On lui donne le nom de *faisan d'eau* à cause de l'excellence de sa chair.

V

Vigne. — L'époque à laquelle remonte la culture de la vigne et l'usage du vin se perd dans la nuit des premiers temps. Les uns veulent qu'Osiris, le Bacchus des Grecs, ait trouvé la vigne dans les environs de Nissa, ville de l'Arabie heureuse, et qu'il l'ait transportée dans les Indes; d'autres font honneur de cette découverte à Noé.

Les Phéniciens introduisirent la vigne dans les îles de l'Archipel, en Grèce, en Sicile, en Italie et à Marseille. Sa culture s'étendit progressivement dans les Gaules jusqu'au moment où Domitien fit arracher toutes les souches à la suite d'une récolte des vignes aussi abondante qu'avait été chétive la même année celle des blés. On en fut privé pendant deux siècles dans les Gaules jusqu'à l'époque où Probus permit aux Gaulois de la replanter. Précédemment la culture de la vigne avait eu pour limites le nord des Cévennes : elle gagna bientôt sur des terres mieux préparées, les coteaux du Rhône, de la Saône, le territoire de Dijon, les rives du Cher, de la Marne, de la Moselle.

La vigne a été transportée et multipliée dans presque toutes les contrées du globe où elle peut croître. Comme elle craint également la trop grande chaleur et le trop grand froid, les limites naturelles de sa culture sont à peu près entre le 30e et le 50e degré de latitude. C'est entre ces deux termes que se trouvent la France, l'Espagne, l'Italie, l'Autriche, la Styrie, la Carinthie, la Hongrie, la Transylvanie et une partie de la Grèce. Mais de tous les pays, la France est celui qui présente la situation la plus favorable pour le développement prospère de ce précieux arbrisseau.

FIN

J. ROQUES

QUELQUES FRAGMENTS

DU NOUVEAU TRAITÉ

DES PLANTES USUELLES

Comme littérateur et comme gourmand, M. le docteur Roques a droit à nos hommages et mérite une place distinguée parmi les classiques de la table. Pour ceux qui connaissent l'*Histoire des Champignons* et la *Phytographie médicale*, il est sans contredit l'un des premiers médecins de ce temps et l'hygiéniste par excellence. Son *Traité des plantes usuelles* (à Paris, librairie de P. Dufart, quai Malaquais, 7) qui nous fournit les passages suivants, est un admirable code de médecine domestique. Une science profonde, une observation fine et vraie recommandent ce livre pour le fond ; la forme se distingue par un style plein de simplicité et d'agrément, par une érudition des plus variées.

(*Note du précédent éditeur.*)

QUELQUES FRAGMENTS

DU NOUVEAU TRAITÉ

DES PLANTES USUELLES.

I. — Ratafia de Genièvre.

Le *ratafia de genièvre* est un agréable stomachique qui relève les forces épuisées par la fatigue, qui ranime les sens engourdis par le froid ou par des habitudes sédentaires. L'officier en retraite, le vieux rentier, le laboureur, le pêcheur, le chasseur, le médecin et le curé des campagnes, appelés brusquement auprès des malades, par un temps humide ou brumeux, peuvent prendre hardiment un verre de ce ratafia. Nous le permettons même au gourmand qui, se plaignant d'une sorte d'inappétence, mange sans goût et digère péniblement. Qu'il en prenne une cuillerée à bouche le matin à jeun et une autre après son repas, cette liqueur ramènera bientôt la joie et l'appétit. — Un curé de village se plaignait de faiblesses d'estomac ; il pouvait à peine digérer quelques soupes légères. Nous étions vers la fin de l'automne, le presbytère était entouré de coteaux couverts de genévriers ; je le menai à la promenade, et tout en parlant d'Horace et de Virgile, car il aimait la vieille poésie, je lui montrai l'arbuste qui devait le soulager. Je lui conseillai d'avaler tous les jours à plusieurs reprises une vingtaine de graines de genièvre, et d'en ramasser une assez grande quantité pour en faire un ratafia d'après *notre* formule. Je revis ce bon pasteur quelques mois après, nous mangeâmes ensemble le gigot de mouton rôti et l'omelette aux fines herbes : je vous assure que dans ce tête-à-tête je fus rudement battu par M. le curé.....

Les grives, les merles et beaucoup d'autres oiseaux ne doivent être mangés qu'à la fin de novembre. Engraissés d'abord dans les champs et dans les vignes, ils vont ensuite parfumer leur chair au bord des bois avec les graines de genièvre. Si vous êtes pressé

de jouir, si vous les tuez avant le temps, vous ne leur trouvez point ce fumet, cet arome incisif qui les fait rechercher des véritables friands. Horace, Martial et même Galien connaissaient toute la valeur des grives : *Nil melius turdo*, dit Horace. Ce favori d'Auguste et de Mécène en mangeait tant qu'il voulait, il était riche et fêté partout. Le pauvre Martial faisait souvent maigre chère; et lorsqu'une invitation à dîner venait le surprendre, la joie rayonnait dans ses yeux : car il était gourmand comme la plupart des poëtes. La grive était pour lui le premier des oiseaux, le lièvre le premier des quadrupèdes :

> Inter aves turdus, si quis me judice certet,
> Inter quadrupedes, gloria prima lepus.
> (*Epigr.*, tib. XIII.)

Lucullus, Apicius et tous les gourmands de Rome faisaient le plus grand cas des grives. Ils les engraissaient dans d'immenses volières, ainsi que les merles. Chacune en contenait plusieurs milliers. — Dans ces volières les grives étaient privées de la vue des bois et des champs, afin que rien ne pût les empêcher d'engraisser. Varron cite une maison de campagne où on avait engraissé cinq mille grives dans une année. La chair de ces oiseaux était fort délicate, on les nourrissait de pâtées faites avec des figues, avec de la farine de froment ou de millet et des graines aromatiques. On les servait sur les tables les plus somptueuses, et on les donnait aussi aux convalescents pour réparer leurs forces. Les grives étaient quelquefois rares en été; mais Lucullus en avait toute l'année dans ses volières. On connaît le bon mot de Pompée, à qui son médecin avait conseillé de manger des grives pour hâter sa convalescence. Ses domestiques étant venus lui annoncer qu'il était impossible d'en trouver en été ailleurs que chez Lucullus : « Eh quoi ! » dit-il à son médecin, Pompée ne pourrait donc plus vivre, si Lucullus n'était un gourmand ? »

Le goût pour les merles et les grives a passé chez les peuples modernes. On estime beaucoup ces oiseaux en Allemagne et dans nos provinces méridionales. Les merles de la Corse et de la Provence sont surtout très-renommés, parce qu'ils se nourrissent de graines de myrte et de genièvre. Le cardinal Fesch, archevêque de Lyon, en faisait venir tout l'hiver de la Corse. On allait

dîner chez Son Eminence pour ses belles manières, pour son noble et gracieux accueil, et aussi pour ses merles, qui étaient d'un goût exquis. Plus d'un gourmand lyonnais attendait avec impatience que la cloche de l'archevêché sonnât six heures. Aussitôt que ces petits oiseaux paraissaient sur la table, leur délicieux parfum charmait tous les convives. On admirait aussi leur jolie mine, leur tournure sédnisante; ils avaient sur le dos un petit bouquet de sauge frite, imitant en quelque sorte la queue dont ils étaient parés quand ils chantaient sur l'ormeau et sur l'aubépine. — « Mais, dira-t-on, comment! vous ne parlez point des rôties arrosées d'huile fine qu'on sert avec les grives et les merles, de ces rôties dont l'agréable amertume vous réchauffe l'estomac après vous avoir parfumé la bouche! — Vous avez raison, lecteur judicieux; une grive qui ne repose pas sur une rôtie, sa couche naturelle, ne doit jamais paraître sur une bonne table, vînt-elle des Alpes ou des Pyrénées. »

II. — Vanille.

La *vanille*, se voyant négligée dans la médecine, a déserté la pharmacie pour se donner entièrement au cuisinier, à l'homme d'office, au confiseur, chocolatier, au liquoriste, qui nous offrent, chacun suivant son art, les compositions les plus suaves. — La vanille aide puissamment l'estomac dans ses fonctions. On la prend en substance, à la dose de quelques grains, ou bien infusée dans une liqueur alcoolique. La vanille mêlée avec les aliments en favorise l'assimilation. Le chocolat ainsi aromatisé se digère infiniment mieux que le chocolat ordinaire improprement appelé *chocolat de santé*. C'est une excellente nourriture pour les convalescents qui viennent de subir une longue maladie et dont les forces sont épuisées. Quelques tasses de chocolat à la vanille et un peu de bon vin restaurent parfaitement les femmes d'une complexion molle et lymphatique.... De jeunes filles, d'une complexion débile, affectées de chlorose, dégoûtées de toute espèce de médicaments, ont trouvé leur guérison dans ce remède.... Après avoir consolé, ranimé les malades, la vanille vient égayer les convives à l'entremets et au dessert. Ici

elle embaume une riche Génoise, ou ces globules aériens inventés par une nonne friande; là c'est une charlotte russe, ou une gelée au caramel. Le café, ce roi des parfums, qui dédaigne presque toutes les alliances, se laisse charmer par la vanille, et se marie avec elle dans une crème, dans un blanc-manger qui vous offrent tout ce qu'il y a de plus délicat, de plus suave, de plus séduisant. Si vous avez été réservé au premier service, savourez sans crainte cette divine ambroisie; mais laissez aux dames et aux enfants les biscuits, les massepains, les bonbons, les meringues, les tartelettes, le petit-four tout entier leur appartient.

III. — **Ananas.**

L'*ananas* à couronne donne des fruits délicats. Bien que sa chair soit fibreuse, dit le père Dutertre, elle se fond tout en eau dans la bouche; et elle est si savoureuse, qu'on y trouve le goût de la pêche, de la pomme, du coing et du muscadet tout ensemble. — On voit que le père Dutertre était friand et qu'il possédait à table la science de l'analyse. — L'ananas est imprégné d'un suc corrosif qu'on lui enlève en le faisant tremper pendant une ou deux heures dans de l'eau-de-vie sucrée. Les amateurs le coupent par tranches, le couvrent de sucre et le baignent dans du vin d'Espagne. — On en fait des gelées, des glaces, des crèmes et plusieurs autres mets fort recherchés. Les Italiens préparent avec ce fruit une liqueur qu'ils appellent *manaja* et qu'ils trouvent délicieuse.

IV. — **Dattes.**

Les *dattes* étaient connues et fort estimées dans l'antiquité. Théophraste, Plutarque, Pline ont parlé du dattier et de l'excellence de son fruit. Nicolas de Damas en Syrie, l'un des membres les plus distingués de l'École péripatéticienne, envoyait à l'empereur Auguste les dattes fameuses que produit la vallée de Jéricho : Pline dit qu'elles étaient si grosses, que quatre, mises de rang, faisaient la longueur d'une coudée. — On cueille les dattes en automne, et on les fait sécher au soleil. Celles qui

nous viennent de Tunis sont les meilleures ; elles ont une pulpe grasse, sucrée, mucilagineuse et nourrissante. C'est l'aliment des Arabes et de quelques autres peuples : on en fait des gâteaux, des pâtisseries d'un goût agréable. En exprimant ces fruits, on en retire une espèce de sirop qui tient lieu de beurre et qui sert à assaisonner les aliments. Les dattes enfermées dans des cruches avec une grande quantité de sirop offrent un mets recherché.

V. — Sucre.

Le *sucre*. Sortons de l'officine du pharmacien, où le sucre corrige l'amertume des drogues, et jetons un coup d'œil sur ses usages multipliés dans l'économie domestique. Sans sucre point de confitures, de gelées, de conserves, de crèmes, de ratafias, de liqueurs fines, de glaces, et mille autres compositions qui font le charme de la vie positive. Sans sucre point de bon vin ; si la nature le refuse, il faut que l'art y supplée dans des proportions convenables. Eh ! que deviendrait le petit-four sans sucre ? que seraient nos desserts sans cet agréable condiment ? Et le café de l'homme friand ? et le café des dames ? et le thé de la veillée ? Comment savourer sans sucre ces infusions intellectuelles ? Et l'eau sucrée, ce complément de la digestion pour les estomacs délicats, et même pour le parasite qui s'est un peu oublié à table ? Si l'eau sucrée n'existait pas, il faudrait l'inventer. L'eau sucrée est le refuge, le repos obligé de l'académicien et de l'orateur politique qui perdent la mémoire ou dont la verve s'épuise. L'eau sucrée est partout, a dit un plaisant gastronome ; elle est aux quatre sections de l'Institut, à l'Athénée, aux Sociétés d'agriculture, dans toutes les séances un peu littéraires où il y a un président et un auditeur ; elle est dans une lecture d'amis. Il aurait pu ajouter : Elle est aussi dans nos chambres, et, grâce à trois ou quatre verres d'eau sucrée, un orateur disert a pu faire entendre pendant quatre heures sa voix et parler à la fois sur nos finances et sur la guerre d'Espagne. — Le sucre donne une espèce d'eau-de-vie appelée *rhum* ou *tafia*. C'est une liqueur stimulante d'une saveur empyreumatique, parce qu'elle tient un peu d'huile

en dissolution. Les amateurs vantent particulièrement le rhum de la Jamaïque. Le rhum pris en petite quantité ranime le ton de l'estomac et développe les facultés digestives.

VI. — **Punch.**

Le *punch* est une boisson spiritueuse que les Anglais nous ont fait connaître, et qu'on prépare ordinairement avec le thé, le rhum, le suc de citron et le sucre.... Au retour de la chasse ou de la pêche, si l'on est pris d'une forte courbature et d'un frisson, on pourra sans crainte prendre un punch léger; c'est un des remèdes les plus agréables et les plus efficaces pour rétablir la transpiration. Voici la formule que j'ai adoptée pour moi-même lorsque j'arrive fatigué et frissonnant après une herborisation pénible :

Punch sudorifique. Vous faites infuser une pincée de thé vert et une pincée de thé pékao dans une livre d'eau bouillante. Vous versez votre infusion dans un bol, et vous y mêlez deux ou trois cuillerées de rhum de bonne qualité, le jus d'un citron et la quantité de sucre nécessaire. Un peu de suc d'orange rendra votre punch plus agréable... — Il y a loin de ce punch d'une douceur attrayante au punch préparé par Hoffmann le fantastique. « On parle beaucoup, dit-il, de l'exaltation que procure aux artistes l'usage des boissons fortes : on cite les poëtes, les peintres, les musiciens qui ne peuvent travailler que de la sorte. Je ne le crois pas : mais il est certain que, dans l'heureuse disposition, je dirai presque dans la conjonction divine, où l'esprit passe de la conception à la production, une boisson généreuse excite l'accélération des idées. — Ce n'est pas que l'on conçoive des pensées plus sublimes; mais je suis tenté de comparer cet état à une roue de moulin qu'une rivière gonflée fait couler plus vite; ainsi les flots de vin poussent avec plus de violence nos rouages intérieurs. C'est là ce que j'éprouve moi-même en ce moment, où le cristal de mon verre troublé par une épaisse vapeur me montre un ami mystérieux qui change partout de nom; être inconnu, génie céleste, qui ne se fait sentir que par ses bienfaits! Je veux parler de cette liqueur

qu'on obtient en versant du rhum sur un lit de sucre et en allumant le gaz alcoolique qui s'en échappe.

« La préparation et la jouissance modérée de cette liqueur me causent une béatitude extrême. Quand la flamme bleue monte en petillant, je crois voir de légères salamandres s'abattre en sifflant sur ma coupe et venir combattre les esprits de la terre que renferme le sucre. Ceux-ci soutiennent bravement la lutte : ils foudroient leurs ennemis de leurs petits jets de flamme jaune qui traversent en scintillant la vapeur bleuâtre; mais la puissance de leurs adversaires l'emporte, ils tombent et se décomposent en gémissant. D'autres vapeurs tournoient dans la fumée en décrivant des cercles couleur d'opale : ce sont les esprits aquatiques qui se dégagent et se perdent dans les airs, tandis que les salamandres, consumées par leur propre feu, s'épuisent et s'éteignent lentement; elles expirent à leur tour, et des esprits nouveau-nés s'élèvent hardiment de ces décombres. — Si donc il était vrai qu'on pût arroser le terrain de l'imagination (ce que je crois fermement : puisque boire accélère non-seulement les idées, mais leur donne une certaine fraîcheur qui allége le travail de la fécondation), je conseillerais qu'on se versât du vin de France ou du Rhin pour écrire la musique sacrée; pour un opéra séria, le meilleur vin de Bourgogne, du vin Champagne pour une pièce comique; mais, pour une création terrible et tendre, *Don Juan*, je proposerais un verre de cette liqueur magique où se combattent les gnômes et les salamandres. » (HOFFMANN, *Fantaisies à la manière de Callot.*)

VII. — Café.

Tout le monde connaît ces graines délicieuses qui portent le nom de *café*, et tout le monde voudrait prendre chaque jour du café moka. Mais on le trouve rarement pur dans le commerce : le café de l'île Bourbon le remplace. Quelques amateurs lui préfèrent même le café de la Martinique, qui est plus substantiel, mais d'un parfum bien moins suave. — Avant la torréfaction, le café a une saveur un peu âcre et amère; il

perd la première lorsqu'on le brûle ; mais il conserve encore une partie de la seconde. La torréfaction développe les principes solubles; elle doit être modérée si l'on veut conserver l'arome et ne pas décomposer l'acide, la gomme et la résine. Ordinairement on le réduit en poudre au moulin, mais il vaut mieux le triturer dans un mortier de marbre avec un pilon de bois. — On a singulièrement exagéré, ce me semble, les dangers du café, et c'est à tort que le célèbre médecin de Lausanne en interdit l'usage aux hommes de lettres... — Les Turcs, les Persans, les Indiens, tous les peuples de l'Europe, font une grande consommation de café; et il ne paraît pas qu'ils s'en portent plus mal, qu'ils vivent moins longtemps. Voltaire, Fontenelle, Delille, l'empereur Napoléon, en prenaient tous les jours. Les trois premiers sont morts de vieillesse, c'est le chagrin et non le café qui a tué Napoléon. Si vous aimez le café, si vos entrailles ne sont point douloureuses, si, après avoir savouré cette excellente liqueur, vous vous sentez ranimé, plus apte au travail, continuez, et ne vous effrayez point des menaces, des prédictions sinistres du docteur Hahnemann, qui a comparé le café aux plus affreux poisons...

Café à la crème frappé de glace. Vous faites une infusion assez forte de café moka ou de café bourbon; vous la mettez dans un bol de porcelaine, vous la sucrez convenablement, et vous y ajoutez une égale quantité de lait bouilli ou le tiers d'une crème onctueuse. Vous entourez ensuite le bol de glace pilée. — C'est un déjeuner délicieux pendant les grandes chaleurs de l'été. Le docteur Bonnafos, de Perpignan, le conseillait à ceux qui avaient perdu l'appétit, et qui éprouvaient une faiblesse générale. — Cet aimable épicurien, dont la mémoire nous sera toujours chère, nous disait un jour : « Étudiez, mon ami, ce qui est bon, ce qui plaît aux hommes. Tâchez de devenir un peu friand; faites de petites expériences gastronomiques, sans blesser les lois de l'hygiène : vous vous en porterez mieux, et, dans certaines circonstances, vous exercerez sur les malades enclins à la gourmandise un pouvoir sans bornes.

« Déjeunez pendant les mois de juillet et août avec du café glacé, et pendant l'hiver avec du potage aux bécasses. Avec ce

régime j'ai ramené à la santé et à la raison un ancien chanoine qui ne mangeait presque plus, et qui était dégoûté de la vie. »

VIII. — Ache.

L'ache était connue des Grecs, qui en faisaient des couronnes destinées aux vainqueurs dans les jeux isthmiques et néméens. Juvénal reproche à Néron d'avoir fait le métier de baladin et d'avoir disputé la couronne d'ache. — Dans leurs banquets, les Romains se couronnaient d'ache et de myrte. « Remplissons les coupes de ce vin de Massique, qui fait oublier les maux; tirons des parfums de ces larges conques; qu'on se hâte de nous faire des couronnes d'ache et de myrte. »

Oblivioso lævia Massico
Ciboria exple : funde capacibus
gucuta de conchis. Quis udo
Deproperare apio coronas
Curatve myrto ?.....
(Hor., *Od.* VII, lib. II.

Horace ne connaissait point notre céleri, il l'eût sans doute trouvé délicieux avec son vin de Massique ou de Falerne. Ce sont les Italiens qui ont, les premiers, transformé l'ache sauvage en plante potagère. Le céleri cultivé offre plusieurs variétés remarquables.... Le céleri plein, tendre, frais, mangé en salade, et assaisonné avec du vinaigre aromatique, avec de l'huile de Provence et un peu de moutarde fine, est vraiment délicieux. Il réveille l'action de l'estomac, donne de l'appétit et une sorte d'alacrité qui se prolonge pendant quelques heures, mais il faut se bien porter pour digérer le céleri cru. Faites-le cuire au jus pour le malade et le convalescent; s'il a moins de parfum, il est plus nourrissant et plus digestible. — On en fait également des potages, des ragoûts de toute sorte. Il donne une saveur délicate à la purée de gibier et à toutes ces riches garbures qui parent la table des gourmands.

Ragoût de céleri. Vous faites cuire du céleri haché comme la chicorée ou les épinards. Vous l'assaisonnez de poivre, de sel, de muscade; vous le nourrissez de bon bouillon, et vous le servez avec des croûtons dorés. Vous pouvez même, si vous

êtes un peu friand, placer sur ce lit bien douillet quelques ortolans ou quelques filets de perdreaux rouges. Essayez de ce plat, vous en serez peut-être satisfait. Sa recette m'a été communiquée par un vrai disciple d'Épicure, par le docteur Bonnafos, de Perpignan; Grimod de la Reynière, s'il l'avait connu, lui aurait dressé des autels. Il est vrai qu'il n'a rien écrit, et que tout ce qu'il a dit, tout ce qu'il a fait est perdu pour les races futures. Quelle perte!

IX. — Haricots secs.

Nous voici aux *haricots secs*, aux fameux haricots de Soissons. Leur réputation n'est point usurpée. On les mange au jus, au beurre, à l'huile, au citron, en purée; mais tout cela vaut-il les haricots arrosés avec le jus d'un gigot des Ardennes ou de Pré-Salé? Demandez plutôt à Berchoux, poëte gastronome:

J'aime mieux un tendre gigot
Qui, sans pompe et sans étalage
Se montre avec un entourage
De laitue ou de haricot.
Gigot, recevez mon hommage;
Souvent j'ai dédaigné pour vous
Chez la baronne ou la marquise
La poularde la plus exquise,
Et même la perdrix au choux.

Les hommes friands, habitués à une chère délicate, ne dédaignent pas les mets un peu vulgaires. Ils savent fort bien que les infidélités de la table plaisent à l'estomac, qu'elles lui donnent une sorte de repos qui le récrée et le ravive. Les nouveaux riches, revenant un peu sur le passé, aiment également à retrouver leurs anciens amis dont ils avaient oublié les services. Au reste, cette réconciliation les honore; l'ingratitude est à nos yeux un vice détestable : on ne doit jamais oublier ceux qui nous ont nourris, fût-on ministre ou pair de France.

Mais la preuve que les haricots sont presque une friandise, c'est que M. le marquis de Cussy, le gastronome le plus aimable du dix-neuvième siècle, abandonne les blancs des bartavelles, les filets de sole assaisonnés de truffes, aussitôt que paraissent les haricots de Soissons.

Un homme qui vivra longtemps dans l'histoire, un homme rare, un homme frugal comme un Spartiate, avait pourtant quelques velléités gastronomiques. Il aimait surtout la polenta et les haricots secs à l'huile : l'empereur Napoléon se régalait de temps en temps à déjeuner avec ce légume en salade. — Voilà donc les haricots parfaitement réhabilités dans la gastronomie usuelle. Ils ont les plus illustres suffrages, les suffrages de Napoléon et du marquis de Cussy. L'un les mangeait à l'huile, l'autre au jus de gigot. Les amateurs qui marchent sur les traces des grands hommes peuvent maintenant choisir.

Nota. Il faut du mouvement, de l'exercice et un bon estomac pour bien digérer le haricot.

X. — Chou.

Le *chou*. Nous pourrions évoquer les ombres des Grecs et des Romains pour prouver que le chou a mérité les suffrages des premiers peuples de la terre : et, par exemple, Caton, le sévère Caton, ennemi irréconciliable des médecins, médicastre lui-même, traitait toute sa maison avec le chou, sans distinction de maladie, et, chose merveilleuse ! ses gens ne s'en trouvaient pas plus mal. — A l'exception d'Auguste, tous les empereurs jusqu'à Vespasien furent gourmands. Mais il faut le dire à la louange de ce stupide Claude, ce fut lui qui releva le chou par l'amour qu'il portait au petit salé. « Pères conscrits ! s'écria-t-il un jour en entrant au sénat, dites-moi, je vous prie, est-il possible de vivre sans petit salé ? » Et l'honorable compagnie de répondre aussitôt : « Oui, seigneur, plutôt mourir que de se passer de lard. » Dès ce moment les sénateurs, pour faire la cour à Claude, se régalèrent de petit salé aux choux. Voilà comme la lâcheté des courtisans, si fatale aux rois, fait pourtant revivre de bonnes choses méprisées ou tombées en désuétude.

Les peuples modernes n'ont pas moins aimé le chou. Dans les contrées du Nord, il est l'aliment du pauvre comme du riche. Sans adopter pleinement les méthodes culinaires des Allemands, parfois un peu romantiques, je leur saurai gré toute

ma vie de leurs bonnes recettes pour la préparation du chou, et surtout de la choucroute.

Le chou est une plante potagère qui se prête à toutes sortes d'assaisonnements, de mélanges, de combinaisons .... Et cette préparation toute classique, qui a traversé tous nos mouvements révolutionnaires sans changer de nom, sans rien perdre de sa renommée; ce plat de chou surmonté de deux belles perdrix du Mans, d'une blancheur appétissante, et d'un morceau de lard de Strasbourg, blanc et rose comme un joli minois, qu'en dites-vous? Qui osera soutenir que c'est un plat vulgaire? S'il l'ose, fût-il un Apicius, je le tiens pour un barbare, pour un gourmand de mauvais goût... On a dit beaucoup de mal et beaucoup de bien de toute espèce de chou. En général, l'avis des médecins ne leur est pas favorable. Ce légume, il est vrai, convient peu aux valétudinaires, aux convalescents, aux hypocondriaques; il est excellent pour les estomacs vigoureux, pour ceux qui font un exercice convenable.

XI. — Oignon.

L'oignon est originaire de l'Afrique; c'était une des divinités des Egyptiens. — Chez ce peuple, dit Juvénal, mordre dans un poireau ou dans oignon, ce serait un sacrilége. O la sainte nation, qui voit ses dieux croître dans les jardins! — Mais les Grecs ne craignaient point de se régaler d'oignons. Dans le *Banquet des savants*, Hermippus vante ceux de Corcyre. Pour les Corcyréens, dit-il, puisse Neptune les abîmer dans leurs vaisseaux, parce qu'ils gardent leurs oignons pour eux! Antiphone fait également l'éloge des oignons de Samothrace.

Depuis fort longtemps cette plante potagère a fait le tour du monde. On la voit partout, nourrissant le pauvre, aiguisant les mets du riche, et il n'y aurait pas maintenant de cuisine possible sans oignons. On préfère les oignons blancs, surtout celui d'Espagne et le petit oignon blanc de Florence..... Que les vrais cuisiniers le métamorphosent de mille manières, qu'ils le cachent adroitement dans leurs grandes et petites sauces, qu'ils le glacent, qu'ils le mettent en purée, en saupiquet ou en mari-

nade, pourvu qu'ils nous permettent seulement de parler de la soupe à l'oignon. — « Une soupe à l'oignon ! y pensez-vous ? — Et pourquoi pas, si elle est bien faite ! » — Au reste la voici telle que la faisait un gastronome célèbre, dont le monde gourmand portera longtemps le deuil.

Soupe à la Cussy. Vous choisissez une vingtaine de petits oignons, vous les épluchez, vous les coupez par tranches, et vous les mettez dans une casserole avec un morceau de beurre frais et un peu de sucre. Vous les tournez jusqu'à ce qu'ils soient d'une belle couleur d'or ; puis vous les mouillez avec du bouillon, et vous ajoutez la quantité de pain nécessaire. Au moment de servir votre potage, vous l'arrosez de deux petits verres de vieille eau-de-vie de Cognac.

Pour faire pénitence dans le carême, M. de Cussy préparait lui-même cette soupe un peu romantique, et il en mangeait une belle assiettée. Si quelque ami venait le surprendre, il tenait en réserve, dans son garde-manger, une queue de saumon et une botte d'asperges. C'est ainsi qu'il me donna à dîner un jour de la semaine sainte, c'était le jeudi. Il faisait d'ailleurs peu de cas du potage lorsqu'il savait qu'un dîner fin devait le suivre. Voici un de ses aphorismes : « La soupe est la préface du dîner, un bon ouvrage n'en a pas besoin. »

XII. — Asperge.

L'asperge croît naturellement dans les bois, dans les haies dans les sables maritimes, sur les rivages des fleuves.... Les anciens ont connu et cultivé l'asperge. Athénée parle des prés et de l'asperge des montagnes : il dit que les meilleures sont celles qui viennent sans avoir été semées. Martial, Pline et Juvénal parlent aussi de plusieurs espèces d'asperges. Les Romains estimaient particulièrement celles de Ravenne. « La nature, dit Pline, avait voulu que les asperges fussent sauvages, afin que chacun les cueillît en tous lieux, mais, déjà perfectionnées à force de soins, elles étonnent par leur grosseur. Ravenne les vend trois à la livre. » Juvénal, après avoir fulminé contre le luxe de la table, nous donne le menu de son petit sou-

per de campagne. « Tu m'as promis, Persicus, de souper chez moi ; je t'y recevrai avec la même frugalité qu'Évandre reçut Hercule ou Énée.... Voici les mets qui te sont destinés ; aucun ne viendra du marché. Ma maison de Tivoli fournira un chevreau, le plus gras, le plus tendre de mes troupeaux : il n'a point encore broûté l'herbe, ni mâché les branches des jeunes saules, il a plus de lait que de sang. Nous aurons des asperges que ma fermière, quittant ses fuseaux, alla cueillir sur les montagnes. »

La tige succulente de l'asperge a une saveur douce, un peu légumineuse... On en fait des potages, des ragoûts, des garnitures ; mais ordinairement on les sert à l'entremets, soit à la sauce blanche ou en manière de petits pois, soit à l'huile et au vinaigre. Surtout que le beurre soit fin, l'huile douce et point frelatée.

XIII. — **Orge.**

C'est l'*orge* qui donne aux poulardes du Mans et de La Flèche cette finesse de goût qui fait la joie du gourmand. Si vous avez une petite ferme ou même un jardinet, vous pouvez engraisser de même votre volaille. Avec peu de soin et en peu de temps vous aurez des poulardes, des poulettes et des poulets d'une saveur exquise. Nourrissez-les pendant quelques jours avec de l'orge moulu, du son et du lait ; ensuite mettez-les en cage dans un lieu obscur, mais pas humide, et donnez-leur de la farine d'orge pétrie avec du lait, autant qu'ils voudront en manger. Surtout que les petits coqs soient séparés des poulettes ! c'est de rigueur. En quinze jours ou trois semaines vos poulets et vos poulardes auront acquis une graisse fine et délicate.

La nourriture du chapon est la même. — On destine ordinairement à la castration les poulets issus de belle race, parce qu'ils s'engraissent plus facilement, et qu'ils deviennent plus gros que les autres.

Les Romains châtraient les petits coqs à l'âge de trois mois ; et ils engraissaient ces nouveaux chapons avec une pâtée de farine et de lait dans un lieu sombre. — Ils châtraient aussi les poules

en leur enlevant l'ovaire, pour en faire des poulardes grasses. — Les palais délicats trouvent des différences dans le goût des œufs, selon les aliments dont les poules ont été nourries. Donnez à vos poules pondeuses de l'orge en grains, vous aurez des œufs d'un excellent goût, et le jaune en sera plus brillant, plus foncé. Les poules vagabondes dans les parcs, dans les bosquets plantés d'arbres verts, s'amusent à becqueter les bourgeons des sapins; goûtez leurs œufs, vous leur trouverez une saveur de térébenthine. Les insectes et les mauvaises herbes altèrent également la qualité des œufs.

XIV. — Sarrasin.

Le *sarrasin* se recommande aux gourmands tout comme l'orge pour l'engrais des oiseaux de la basse-cour.

Brillat-Savarin avait été indisposé pendant plusieurs jours ; un ami vint le voir à dix heures du matin, et le trouva dans une attitude tout à fait gastronomique : il dépeçait une superbe poularde du Mans. « Quel régime, lui dit-il, pour un malade! — Je vis d'orge et de sarrasin, lui répliqua le gourmand. Cette poularde en a vécu pendant deux mois et elle me fait vivre à son tour. Point de façons, faites comme moi, mettez-vous à table, et commençons gaiement la journée; ce soir nous nous en porterons mieux. Voici du vin de l'Hermitage, qui vaut bien la tisane des médecins. — O mon ami! quel présent nous ont fait les Maures en nous envoyant le sarrasin! C'est sa graine qui rend la poularde si blanche, si délicate, si exquise. » La poularde entièrement dépecée, les deux amis gardèrent un religieux silence; ils ne parlèrent que lorsque les deux ailes, les blancs, l'entre-cuisse et le sot-l'y-laisse eurent entièrement disparu.

On assure que lorsque Brillat-Savarin parcourait la campagne et qu'il rencontrait un champ semé de blé sarrasin, il ne pouvait se lasser d'admirer cette herbe bienfaisante, qui embaume l'air quand elle est en fleurs. Ce parfum le jetait dans une sorte d'extase; il croyait humer la vapeur de la poularde du Mans. — C'est avec la farine de sarrasin, détrempée dans du lait, qu'on nourrit la volaille qu'on veut engraisser dans le département de

Maine-et-Loire... On nourit aussi de sarrasin les poules pondeuses. Le dindonneau s'engraisse de la même manière. On lui donne d'abord des orties hachées avec du son, puis des pommes de terre écrasées avec de la farine de sarrasin, et enfin des boulettes de farine de sarrasin et d'orge. — Mais prenez garde aux dindonneaux des environs de Paris! ils ont fort souvent une amertume qui révolte un palais délicat, parce qu'on les nourrit de tourteaux de marron d'Inde, de végétaux âcres. Il y a un bon moyen de s'assurer si le dindonneau est amer, c'est d'insérer l'index dans un certain orifice, et de le savourer. Grimod de La Reynière vous dira que cette épreuve est infaillible.

Les perdreaux rouges nous viennent aussi de ce bon département de Maine-et-Loire. Après s'être nourris de froment, d'orge et d'avoine dans les champs, de raisins dans les vignes, ils achèvent de s'engraisser avec le sarrasin, qui ne se récolte guère que vers la fin d'octobre. Ils sont presque aussi délicats que les bartavelles des Cévennes.

XV. — **Oseille.**

L'*oseille* se mêle partout agréablement, et nous fait mieux goûter les plaisirs de la table. Elle est admise dans tous les potages, surtout dans les soupes printanières; et, si quelques légumes sont trop fades, d'autres trop sucrés, elle est là pour les corriger, ou pour en animer la saveur. Certes, votre julienne serait manquée, si l'on y avait oublié l'oseille. — Après les huîtres, rien n'est bon comme un potage où domine cette herbe fraîche.

Horace, qui était né poëte et friand, vous dit, au reste, que les moules et les huîtres communes, la petite oseille et le vin blanc de Cô vous seront favorables, si vous avez le ventre serré. Essayez de ce petit régime la veille d'un grand repas; mais, au lieu du vin de Cô, qui est perdu pour nous, vous boirez de la tisane de Champagne.

XVI. — **Épinards.**

En voilà assez pour les malades, les valétudinaires, les hypo-

cendres, enfin pour cette nombreuse classe d'individus dont les entrailles chaleureuses et rebelles ont besoin d'être tempérées, adoucies par quelques cuillerées d'*épinards*. — Causons un instant avec ces hommes privilégiés qui vivent sans apothicaire, sans médecin, et dont le plus grand plaisir est de se mettre à table deux ou trois fois par jour. — Comment faut-il manger les épinards? — Consultez votre goût, c'est votre meilleur guide. Cependant, si vous faites beaucoup d'exercice, faites nourrir vos épinards de bon bouillon; et, lorsqu'on vous les servira, arrosez-les vous-même avec du jus de gigot, de rosbif ou de volaille. Le suc rouge d'un gigot de mouton des Ardennes ou de Pré-Salé, s'harmonise à merveille avec la teinte verdoyante des épinards, c'est presque l'arc-en-ciel pour les yeux d'un gourmand. Surtout qu'on les assaisonne artistement, et qu'on n'oublie point la noix muscade, c'est le condiment obligé des épinards...

« Le jambon, dit M. de Cussy, s'allie à merveille avec les épinards, qui émoussent, modifient sa saveur un peu trop stimulante. Ce mélange est plus sain, plus rationnel que les sauces espagnoles avec lesquelles les cuisiniers servent ordinairement le jambon. — C'est le moment de faire tonner le champagne! s'écriait le même professeur; ce vin gazeux caresse agréablement les papilles du palais après le jambon. Qu'en dites-vous, mon cher phytographe? Nous avons d'ailleurs ici du vieux médoc pour les amateurs un peu graves. »

XVII. — Tomates.

Les *tomates* sont un mets de bon goût, sain et fort estimé.

Tomates farcies à la Grimod. Après avoir ôté les pepins de vos tomates, vous les remplissez de chair à saucisse assaisonnée d'ail, de persil, de ciboule et d'estragon; puis vous les faites cuire dans une tourtière, sous un four de campagne, avec de la chapelure. Vous servez cet entremets dans la tourtière même, et vous l'arrosez de jus de citron.

En lisant le nom de Grimod, on pensera sans doute à M. Grimod de la Reynière, notre vieil ami, et l'on dira: Quel

dommage que ce fameux gourmand soit mort! Rassurez-vous (*Paris*, 1837).

L'auteur de l'*Almanach des Gourmands* est encore de ce monde; il mange, il digère, il dort dans la charmante vallée de Longpont; nous l'avons vu il n'y a pas encore huit jours. Mais comme il est changé (*Quantum mutatus!*)! *Gasterea* seul le soutient, jugez plutôt : — A neuf heures du matin il sonne ses domestiques; il les gronde, il crie, il extravague, il demande son potage aux fécules, il l'avale. Bientôt la digestion commence, le travail de l'estomac réagit sur le cerveau; les idées tristes de l'homme à jeun disparaissent, le calme renaît; il ne veut plus mourir. Il parle, il cause tranquillement; il demande des nouvelles de Paris et des vieux gourmands qui vivent encore. Lorsque la digestion est faite, il devient silencieux et s'endort pour quelques heures. A son réveil, les plaintes recommencent; il pleure, il gémit, il s'emporte, il veut mourir; il appelle la mort à grands cris. Vient l'heure du dîner, il se met à table, on le sert : il mange copieusement de tous les plats, bien qu'il dise qu'il n'a besoin de rien, puisque sa dernière heure approche. Au dessert, sa figure se ranime, ses sourcils se dressent, quelques éclairs sortent de ses yeux enfoncés dans les orbites. « Comment va M. de Cussy, cher docteur? vivra-t-il encore longtemps? on dit qu'il a une terrible maladie. On ne l'a pas mis à la diète, sans doute; vous ne l'auriez point souffert; car il faut au moins manger pour vivre, n'est-ce pas? » — Enfin, on quitte la table. Le voilà dans une immense bergère; il croise les jambes, appuie ses deux moignons sur ses genoux (il n'a pas de mains, il n'a qu'une sorte d'appendice qui ressemble à une patte d'oie) et continue ses interrogations, toujours sur la gourmandise. « Les pluies ont été abondantes, il y aura beaucoup de champignons dans nos bois à l'automne; quel dommage, docteur, que je ne puisse pas vous suivre dans vos promenades à Sainte-Geneviève! Je n'ai plus la force de marcher. Comme nos ceps sont beaux? quel doux parfum! vous reviendrez, n'est-ce pas? vous nous en ferez manger, vous présiderez à leur préparation? » — La digestion commence; la parole devient rare, cadencée; peu à peu ses yeux se ferment; il est dix heures, on le couche;

et le sommeil vient le transporter dans le pays des songes. Il rêve à ce qu'il mangera le lendemain.

XVIII. — Groseilles.

C'est surtout à l'entremets et au dessert que brille la *groseille*. Nos artistes parisiens en font des tartelettes en mosaïque, des gâteaux renversés, de petites fantaisies d'une élégance rare, des gelées transparentes, imitant les couleurs de l'aurore ou les teintes du rubis. Notre fameux Carême en eût fait un arc-en-ciel, s'il eût vécu.

Après les viandes, ces mets délicats rafraîchissent et parfument la bouche. Les dames surtout en sont friandes ; leur complexion, leur goût, leur parure, leurs manières élégantes, s'harmonisent avec ces jolies décorations qui changent la scène et la renouvellent...

XIX. — Rose.

Plusieurs volumes ne suffiraient pas si l'on voulait reproduire tout ce que la *rose* a inspiré d'aimable, de gracieux aux écrivains de tous les siècles, de tous les pays. — Le jésuite Rapin s'est plu à décrire les premiers développements de la rose. « Quels parfums s'exhalent dans les airs ! s'écrie-t-il. Ah ! je les reconnais ! sous l'haleine des Zéphyrs amoureux, les rosiers vont fleurir, leurs buissons rougissent et se préparent à déployer les couleurs les plus brillantes. Disparaissez, fleurs vulgaires ! la reine des jardins se montre, environnée de toute sa splendeur. »

Ausone nous a laissé également une charmante idylle sur la rose, dont il peint les fragiles appas. « La rose n'existe qu'un instant ; et l'aurore de sa vie touche à son déclin.... Jeune fille, cueille des roses tandis qu'elles sont fraîches comme toi ; mais songe que bientôt tu dois passer comme elles. »

La rose à cent feuilles n'est pas seulement la plus belle, la plus gracieuse des fleurs ; elle nous offre encore des parfums qui nous raniment, qui nous font mieux goûter la vie : voilà pourquoi les anciens médecins l'avaient admise au rang des quatre

fleurs cordiales. Le convalescent respire une rose, il sent ses forces renaître..... La rose règne tour à tour à la cuisine, à l'office et au boudoir. Partout on la veut, on la recherche; on aspire, on savoure son parfum; on imite sa couleur. Comme elle repose les sens dans un grand repas où l'on a épuisé les productions de la terre et de la mer! Les gâteaux à la rose, les mousses, les petits soufflés, les puits d'amour à la rose, comme les appellent nos galants cuisiniers, tout cela passe devant vos yeux; les dames, fatiguées, ennuyées de ces longs combats de la table auxquels elles prennent une si faible part, se réjouissent en voyant ce fromage à la crème; ce cœur tout de mousse, léger comme le vent, où la neige et la rose forment la plus douce union. Le champagne frémit, mousse, éclate, provoque le sourire, les bons mots, l'allégresse. La scène a changé de physionomie, on est transporté dans un autre monde.... Les Romains et les Grecs, dans leurs temps de luxe, aimaient passionnément les roses. Non contents d'en respirer les parfums pendant leur vie, ils voulaient que leurs tombeaux en fussent enbaumés. Antoine avait recommandé de répandre sur ses cendres du vin, des herbes aromatiques, et de mêler des parfums à l'odeur des roses. — Anacréon disait avec plus de philosophie : « A quoi bon répandre des essences sur mon tombeau? Pourquoi y faire des sacrifices inutiles? Parfumez-moi plutôt pendant que je respire, couronnez de roses ma tête vivante. »

XX. — Amandes.

Les *amandes* étaient très-renommées chez les anciens. Hermippus dit, dans le *Banquet des savants*, que les amandes brillantes font l'ornement du repas. Épicharme dit aussi que les amandes sont des friandises sèches et sonores. D'après Athénée, celles de Naxe sont excellentes; il en vient aussi de très-bonnes à l'île de Chypre. Il n'y a rien qui excite plus à boire que de commencer le repas par manger des amandes. Aussi Eupolis s'écriait : « Donne, que je mange des amandes de Naxe, et verse-moi du vin des vignes de Naxe..... » Les pâtissiers et les confiseurs font avec les amandes une infinité de friandises, comme biscuits, macarons, nougats, gâteaux, soufflés, dragées,

pralines, etc. ; tout cela fait la joie des enfants, des dames, et même de certains gourmands qui, après avoir bien dîné, passeraient encore une heure de récréation à l'office. — Parmi ces friandises, le gâteau de Pithiviers jouit d'une réputation justement acquise. Cette réputation s'étend du nord au midi de la France et jusqu'aux pays étrangers. On connaît ces bons gâteaux en Allemagne, en Prusse et en Russie. Lorsqu'une cuisinière se présente chez le petit rentier un peu friand, on lui demande à l'instant même si elle sait faire un gâteau de Pithiviers. Si elle répond affirmativement, la maîtresse de la maison la complimente; et, sans attendre au lendemain, elle veut mettre sa science à l'épreuve ; car elle sait elle-même comment il faut s'y prendre ; elle a lu le *Cuisinier Royal* et le *Pâtissier Parisien* du fameux Carême, classique à son fourneau et romantique la plume à la main.

XXI. — **Pêche.**

La *pêche* est en grande vénération chez les Chinois. Leurs livres les plus anciens, les chants des poëtes, les mémoires des littérateurs et des médecins, disent des choses merveilleuses sur ses propriétés. Les traditions primitives, altérées en mille manières, ont donné lieu à une foule de fables : selon le livre de *Chin-Noug-King*, la pêche *yu* éternise la vie ; si on n'a pu la manger à temps, elle préserve au moins le corps de la corruption jusqu'à la fin du monde. — On voit que la beauté, le goût exquis, le parfum suave de la pêche ont exalté, les cerveaux chinois jusqu à l'enthousiasme.

La pêche qu'on vient de cueillir dans un riche espalier ou dans la vigne voisine, la pêche parvenue à son vrai point de maturité, bien succulente, bien parfumée, vous ne sauriez la voir sur la table avec indifférence si votre goût n'est point blasé, si vous n'êtes point malade. Elle est bonne sans sucre, très-bonne avec du sucre, excellente avec un vin digne d'un si beau fruit.

Dégustation d'une variété nouvelle. Un jardinier de Montreuil avait obtenu, par des greffes artistement combinées, des pêches de la plus belle espèce Il voulut en faire hommage a

Louis XVIII ; mais, avant de s'exposer à cette épreuve dont sa réputation dépendait, il alla trouver M. P. R., célèbre bibliothécaire de l'Institut, dégustateur-juré de ce beau fruit, et lui demanda respectueusement son avis. Le savant était enfoncé dans la lecture de je ne sais quel manuscrit gothique. Il avait l'air singulièrement préoccupé. Notre jardinier annonça le but de sa visite : aussitôt la jubilation du gourmand reparut sur tous les traits de M. P. R., qui, s'allongeant dans son fauteuil, les jambes croisées et les mains jointes, se prépara dans un doux recueillement au jugement important qu'on réclamait de lui. Notre jardinier demande une assiette et un couteau d'argent. Il coupe en quatre la précieuse pêche, en pique une tranche de la pointe du couteau, et la présente gravement à la bouche de M. P. R., en lui disant : *goûtez l'eau*. Les yeux fermés, le front impassible, M. P. R. *goûte l'eau* sans mot dire. L'anxiété se peignait dans les yeux du jardinier, quand, après deux ou trois minutes, ceux du juge s'entr'ouvrirent : « Bien, très-bien, mon ami ! » furent les seules paroles qu'il pût prononcer. — Aussitôt la seconde tranche est présentée comme la première, et le jardinier, d'un ton plus ferme, plus assuré : *Goûtez la chair*. Même silence, même gravité de la part du docte gourmand. Cette fois le mouvement de la bouche était plus sensible ; car il mâchait. Enfin, il fit une inclination de tête : « Ah ! très-bien, très-bien ! » Vous allez croire que la supériorité de la pêche était jugée et que tout était dit. Point : la troisième tranche a son tour. *Goûtez l'arome !* reprend le jardinier. L'arome fut trouvé digne de la chair et de l'eau. Alors le jardinier rassemblant toute sa dignité pour présenter le dernier quartier, sa physionomie réfléchit une légère teinte d'orgueil et de satisfaction : *Goûtez le tout !* Son triomphe fut complet. M. P. R., après avoir goûté, s'avança vers lui les yeux humides d'émotion, le sourire sur les lèvres, et, lui prenant la main avec effusion ; « Ah ! mon ami, c'est parfait ! je vous en fais mon compliment bien sincère. »

XXII. — Fraise.

Si la *fraise* ranime les malades, les convalescents, que ne

promet-elle pas à l'homme sain! Elle paraît sur nos tables au milieu des efforts de l'art; mais tous les trésors de l'office n'effaceront pas sa parure simple et vermeille.

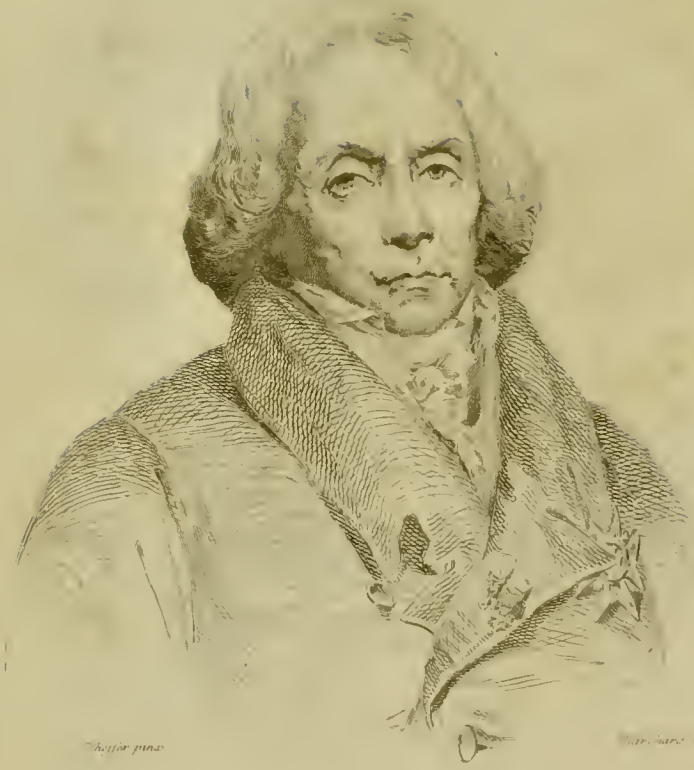
La *triple alliance*. Nous la devons à un homme plus aimable que tous les politiques du monde, à M. le marquis de Cussy. Cette alliance n'a rien d'hostile; elle est toute pacifique, et l'Europe ne doit pas s'en alarmer. C'est tout bonnement le vin de Champagne qui se marie avec la fraise et la crème. M. de Cussy, pour lui faire honneur, ne prend qu'un peu de potage, quelques filets de sole, une caille ou une aile de bartavelle et quelques belles asperges. Avec ce délicat prélude, il affronte sans crainte cette belle mousse où le champagne, la fraise et la vanille ont laissé leur parfum.

OBSERVATIONS[1]

— *Page* 360. M. Roques a dû se tromper ici. — On ne peut pas réunir trois choses froides à la fin d'un dîner abondant, c'est-à-dire lorsque peut-être le convive s'est aventuré. Des fraises, de la crême fouettée et du vin de Champagne! cela est glacial; dix personnes sur douze succomberont.

— Page 485. La jolie anecdote de la dégustation de la pêche, racontée par M. Roques, désigne comme principal personnage feu le savant M. Petit-Radel, de l'Institut.

[1] Par le précédent éditeur.



DICTIONNAIRE HYGIÉNIQUE DES ALIMENTS

RÉSUMÉ

du nouveau Dictionnaire des Aliments

CONTENU DANS

L'HYGIÈNE DE LA DIGESTION

du docteur **PAUL GAUBERT**

organes de la digestion, il possède encore, dit-on, des vertus relâchantes, anti-venteuses, vermifuges, fébrifuges, antiseptiques, antispasmodiques, etc.

Alicante (vin d'). — Ce vin échauffe et stimule d'une manière agréable les estomacs paresseux, et ne se prend qu'à petits verres, comme *liqueur*. Les estomacs trop chauds, nerveux irritables, doivent s'en abstenir.

Alose. — Ce poisson succulent est un peu lourd, et les personnes dont l'estomac et les intestins sont délicats ou irritables doivent en user avec réserve.

Alouette. — Ce petit oiseau, jeune, tendre et gras, est un aliment léger, substantiel et chaud : sa chair nourrit bien, donne un bon suc et est digéré par tous les estomacs.

Amandes. — Les amandes douces (fruit d'amandier commun) nourrissent beaucoup, mais chargent l'estomac.

Ananas. — Ce fruit doit à un mucilage sucré, mêlé à une grande quantité d'acide citrique, des propriétés rafraîchissantes.

Anchois. — Ce petit poisson de mer, lorsqu'il est confit dans le vinaigre et le sel, ne convient pas aux estomacs délicats, aux tempéraments chauds et irritables.

Andouille. — La graisse que l'andouille contient la rend d'une digestion difficile. Associée aux légumes cuits à l'eau, elle se digère mieux. L'andouillette (de veau) ne doit ses propriétés échauffantes qu'aux condiments qu'on y ajoute.

Angélique. — Sous quelque forme, en conserve ou en liqueur, qu'on l'introduise dans l'estomac, elle l'échauffe et le stimule.

Anguille. — Ce poisson ne peut convenir aux estomacs faibles ou irritables.

Anis. — L'anis est défendu aux tempéraments chauds et irritables, aux constitutions maladives.

Ail. — *Voy.* Pomme.

Arbousier. — Cet arbre, qui croît dans les provinces méri-

dionales, produit un fruit qui donne une eau-de-vie de bonne qualité.

Arrow-root. — La fécule d'arrow-root est une des meilleures : alimentation douce, réparatrice pour les convalescents, les estomacs délicats et les personnes sédentaires.

Artichaut. — Cru, il doit être retranché du régime des sédentaires, des personnes qui n'ont pas l'estomac solide. Cuit, il fournit un aliment très-légèrement stimulant d'une saveur agréable.

Asperge. — Ce légume, assez ourrissant, communique aux urines et à la transpiration une odeur désagréable, et produit, dans certaines nuances d'irritation chronique des intestins, une débilitation et un sentiment de courbature qui doivent le faire rejeter.

Aubergine. — Ce fruit appartient à l'alimentation douce, peu réparatrice et rafraîchissante.

Azerole. — Ce fruit charnu, d'un goût acidule, est quelque peu astringent et lourd

B

Banane. — La banane fournit une nourriture abondante, saine et agréable.

Barbeau. — Ce poisson doit être rangé parmi ceux qui donnent une alimentation de stimulation moyenne et peu substantielle. On doit s'abstenir de ses œufs, qui ont des propriétés purgatives et vomitives.

Barbe-de-capucin. — Cette espèce de chicorée nourrit fort peu. Elle est interdite à toutes les personnes qui offrent une grande irritabilité des organes de la digestion, ou bien une diminution dans leur force contractile.

Barbue. — Ce poisson, d'une grande délicatesse de chair et d'un goût excellent, est un plat de choix qui nourrit bien et rallume les foyers de calorification.

Bartavelle. — *Voy.* Perdrix.

Bavaroise. — Dans les rhumes à leur principe, elle assoupit la faim et facilite une diète nécessaire.

Bécasse. — Cet oiseau est stimulant et réparateur. Aulagnier le trouve de digestion difficile, le défend aux estomacs délicats et ne le permet qu'aux gens qui font de l'exercice.

Bécasseau. — Oiseau de marécage, d'une digestion assez facile.

Bécassine. — Aliment chaud, stimulant et qui se digère facilement.

Becfigue. — Cet oiseau, qui se mange en quelques bouchées avec une partie des os, excite et réchauffe les estomacs délicats mieux qu'aucune autre nourriture.

Beignet. — Aliment difficile à digérer. Il faut avoir un estomac robuste, ou bien en manger avec réserve.

Betterave. — Mêlée à la salade, elle est rafraîchissante et relâchante.

Beurre. — Mangé seul, il émousse l'appétit, cause des nausées et lâche le ventre.

Bière. — Lorsqu'elle est bien digérée, elle engraisse, rafraîchit et calme; elle convient par conséquent aux tempéraments chauds et irritables.

Biscotin. — Pâtisserie de facile digestion et réparatrice.

Biscuit. — Pâtisserie nourrissante et de digestion facile quand la mie est peu abondante.

Bishop. — Liqueur tonique et stomachique.

Bisque. — Ce potage nourrit beaucoup, se digère assez bien; mais il appartient à l'alimentation chaude et stimulante à l'excès.

Blanc-manger. — Les amandes et la gelée animale qui sont la base de cet aliment en rendent la digestion difficile pour certains estomacs.

Blanquette. — Vin d'une stimulation de peu de durée, ce qui en fait un vin de dames.

Blanquette. — *Assaisonnement.* Les blanquettes les plus

douces ne remplacent pas les viandes simplement grillées, bouillies ou rôties pour les estomacs affaiblis ou malades.

Bœuf. — Le genre de vie actif qui entretient l'énergie contractile des organes digestifs trouve dans la chair du bœuf une réparation et une stimulation fortes; mais les estomacs affaiblis par la vie sédentaire en sont fatigués; les constitutions maladives y puisent une calorification trop puissante et le réveil des points douloureux.

Bonbon. — A part quelques bonbons aromatiques et stomachiques, les sucreries sont des superfluités nuisibles à un grand nombre d'enfants. Ils les dégoûtent des aliments simples. On doit les exclure absolument de leur régime.

Bonite. — La chair de ce poisson est de difficile digestion.

Bonitot. — Ce poisson se digère facilement.

Boudin. — Aliment de difficile digestion. Il ne convient qu'aux estomacs robustes et aux personnes qui font un grand exercice. Le *boudin blanc* bien préparé est de facile digestion.

Bouilli. — C'est une nourriture saine, appartenant à l'alimentation moyenne et qui se digère assez facilement.

Bouillon. — Le bouillon de bœuf est le bouillon par excellence; il nourrit, échauffe et stimule.

Brandade. — Mélange de morue pilée au mortier, d'ail et d'huile; ce mets est fort estimé en Provence; il est échauffant et lourd et demande un estomac robuste et l'exercice du corps.

Brême. — Poisson de facile digestion.

Brignoles. — *Voy.* Prunes.

Brioche. — Il faut que cette pâtisserie soit bien cuite, sinon elle est indigeste et cause des aigreurs.

Brochet. — Poisson indigeste, quand il vient des étangs; celui de rivière est d'une digestion plus facile.

Brugnon. — Pêche à peau non velue, à chair plus ferme et de plus facile digestion que les autres variétés.

C

Cabillaud. — Morue fraîche d'un goût agréable, d'une chair tendre et de facile digestion.

Cabu. — Chou pommé. *Voy.* Chou.

Cacao. — L'amande de cacao, mangée seule, appartient à l'alimentation lourde et incrassante.

Cachou. — Cette résine d'un goût doux-amer, de propriété astringente, donne du ton aux estomacs paresseux ou affaiblis. On l'emploie avec avantage pour dissiper les nausées, rappeler l'appétit, ou faciliter la digestion.

Café. — Stimulant; favorise la digestion, combat les relâchements diarrhéiques, excite la transpiration.

Caille. — Ce petit oiseau appartient à l'alimentation chaude et stimulante.

Caillé. — Le caillé est rafraîchissant et lâche le ventre. Il abaisse la température du sanguin, mais ne convient point aux bilieux, aux vieillards, aux intestins irritables, qu'il agace. Il appartient à l'alimentation froide et peu réparatrice, lorsqu'il est séparé de toute la crème.

Calandre. — *Voy.* Alouette.

Canard. — Le canard domestique et sa femelle est un aliment un peu lourd, indigeste pour les estomacs délicats. Ceux-ci ne doivent en faire usage qu'avec discrétion. Vieux, ces oiseaux sont difficiles à digérer pour tout le monde. Toutes les variétés de canards appartiennent à la même nature d'alimentation chaude, stimulante et incrassante.

Cannelle. — D'une saveur piquante, agréable, douce et fortement aromatique, elle est échauffante et stomachique.

Cantaloup. — *Voy.* Melon.

Capres. — Boutons du câprier; ils excitent l'appétit, mais sont d'une digestion difficile.

Capucines. — Leurs boutons ont les mêmes propriétés que celles du câprier.

Cardes. — Aliment sain, doux, mais peu réparateur.

Cardon. — Bon aliment, quoique peu réparateur par lui-même.

Carotte. — Cette racine, saine et d'un goût agréable, se rattache à l'alimentation douce, mais peu réparatrice. Pourtant dans quelques nuances d'irritation intestinale, pour quelques estomacs peu contractiles, elle se digère mal.

Carpe. — Sa chair est assez pesante. Les personnes sédentaires et celles qui ont l'estomac peu contractile doivent en user modérément. Elle appartient à l'alimentation moyenne et chaude. Les carpes des étangs vaseux ont un goût désagréable et sont plus difficiles à digérer que les autres.

Carrelet. — Poisson de mer de bon goût et de facile digestion. Il appartient à l'alimentation légère et chaude, et non à l'alimentation douce comme on l'a cru quelquefois.

Carvi. — La semence fait partie des quatre semences chaudes majeures; elle est stomachique et très-échauffante.

Cassave. — Gâteau fabriqué avec la fécule extraite de la racine du manioc; d'un goût agréable, doux et substantiel.

Cassis. — Le ratafia de cassis, de nature stomachique, est, au bout d'un ou de deux ans de bouteille, des plus agréables.

Caviar. — Nom que l'on donne aux œufs marinés de l'esturgeon : on le mange seul ou bien en assaisonnement.

Cédrat. — Grosse variété de citron dont on fait des conserves et des liqueurs.

Céleri. — Variété cultivée de l'ache. Cru, il se digère facilement; cuit, il a moins de parfum, mais il est plus nourrissant, plus digestible, et il convient même aux convalescents.

Cerfeuil. — Il est diurétique.

Cerise. — Les meilleures sont la cerise de Montmorency, la cerise anglaise, et plusieurs autres variétés, de goût plus ou moins acidule : ce sont les plus saines. Les cerises acidules sont un fruit excellent; elles rafraîchissent mais nourrissent peu. Crues ou cuites, elles conviennent aux convalescents

qui éprouvent de la chaleur dans les entrailles, aux personnes resserrées, aux bilieux et aux sanguins.

Cerneau. — Noix verte moins indigeste que la noix sèche.

Cervelas. — Aliment indigeste et chaud qui exige un estomac robuste et l'exercice violent du corps.

Cervelle. — La cervelle des animaux, cuite, est d'une digestion difficile ; elle empâte et diminue l'appétit.

Chamois. — Chèvre des Alpes, isard des Pyrénées. Viande noire, tonique et chaude, de facile digestion lorsqu'une marinade l'a attendrie ou qu'elle provient d'un jeune animal.

Champagne. — Le vin rouge de Champagne est, selon M. le docteur Gaubert, le vin le plus parfumé, le plus délicat, le plus agréable de tous les vins de notre pays. Pour le vin blanc, voy. l'article Vins.

Champignons. — Un grand nombre de champignons sont vénéneux; et tous les champignons alimentaires deviennent malfaisants s'ils ne sont point cueillis et mangés à part. Les bons champignons se recommandent, en général, par une odeur et une saveur agréables; ils fournissent une nourriture assez substantielle et chaude; peu sont d'une facile digestion. Tous les aliments tirés de la grande famille des champignons, laquelle comprend la *truffe* dans ses six divisions, ont à différents degrés les propriétés stimulantes qui les font rechercher; tous produisent du calorique, et, par conséquent, se rattachent à l'alimentation chaude; mais ils ne conviennent qu'aux estomacs énergiques : M. le docteur Gaubert dit, dans son ouvrage, avoir presque constamment trouvé que les champignons avaient été réfractaires aux sucs digestifs, chez les jeunes enfants à intestins irritables, et chez les grandes personnes atteintes d'irritation chronique des voies digestives.

Chapon. — Sa chair tendre, délicate et grasse, se recommande aux estomacs délicats. Rôti ou au gros sel, c'est un aliment substantiel et léger; c'est la meilleure des viandes blanches, douce et éminemment réparatrice.

Charlotte. — C'est une compote ou une crème entourée de pain grillé au beurre, ou de biscuits. La plus commune est celle de pomme; mais elle est quelquefois de difficile digestion.

Chasselas. Raisin doux et rafraîchissant. Les plus estimés qui se mangent à Paris viennent du Midi ou de Fontainebleau. Bien mûr, il appartient à l'alimentation douce, mais peu réparatrice. Sa pellicule et ses pepins sont réfractaires à l'action des sucs intestinaux.

Chataigne. — Bouillies ou grillées, elles fournissent une nourriture douce et substantielle; mais le pain de châtaigne est lourd. Les personnes sédentaires, les estomacs faibles et délicats doivent en consommer modérément. La purée et les potages qui se font de la farine de châtaigne sont digestibles pour tout le monde à peu près.

Chataigne d'eau ou macre. Elle se mange crue comme la noisette, ou bien bouillie, après avoir été réduite en farine. — Alimentation douce et substantielle.

Chêne. — Le gland doux de chêne, tel que cet arbre le produit dans la péninsule méridionale de l'Europe, et notamment à Grenade, se mange de préférence aux avelines, et sert, après avoir été torréfié et broyé, à préparer une liqueur qui remplace le café pour les personnes nerveuses et malades.

Chevalier. — Espèce de pluvier dont la chair est délicate et de facile digestion. Il appartient à l'alimentation substantielle et chaude.

Chèvre. — Sa chair est dure, d'un goût désagréable et peu digestible.

Chevrette. — Ce petit crustacé marin, d'un goût agréable, appartient à l'alimentation chaude, moyennement réparatrice : il est assez pesant pour l'estomac.

Chevreuil. — Sa chair, prise à point, est tendre, de facile digestion, réparatrice et chaude : pourtant quelques personnes la trouvent relâchante comme celle du mouton. C'est un aliment de la saison froide, des tempéraments qui ont besoin d'excitation, des professions actives, de la vieillesse ou de

l'âge mûr, faits à la stimulation. Usage rare du chevreuil pour le jeune âge, pour les personnes sédentaires; abstinence complète pour ceux qui portent dans les organes de la digestion quelques foyers de calorification vicieuse ou quelque point d'irritation.

Chicorée des jardins. — Cette salade est interdite crue aux personnes que les crudités fatiguent. Cuite, elle convient aux estomacs les plus délicats.

Chicorée sauvage. — Elle se mange quelquefois en salade.

Chocolat. — Mangé sec, il est digestif pour beaucoup d'estomacs; le chocolat au lait ou à l'eau est un aliment agréable, de facile digestion : il convient aux personnes sédentaires et aux estomacs faibles.

Chou. — Légume peu nourrissant, occasionnant du gonflement, des productions du gaz, des renvois désagréables. Les choux demandent des estomacs vigoureux et ne conviennent nullement aux convalescents.

Chou caraibe. — Une des meilleures racines et des plus farineuses; elle appartient à l'alimentation douce et substantielle.

Choucroute ou *Sauer-Kraut.* — C'est une préparation de choux découpés, assaisonnés, pressés et fermentés pour être conservés dans la saumure. L'usage de la choucroute s'est répandu en France, dans les départements limitrophes de l'Allemagne et de la Suisse, et maintenant elle est très-recherchée à Paris par un bon nombre d'amateurs. La choucroute préparée avec du bouillon, de la graisse ou du beurre est un aliment très-sain, nourrissant, doué d'une vertu antiscorbutique.

Chou-fleur. Il a dans un moindre degré les mêmes inconvénients que le chou; pourtant il se digère assez facilement quand il est bien cuit : il appartient à l'alimentation douce et peu réparatrice.

Ciboule, Ciboulette. — *Ail civette.* Les estomacs irritables et délicats doivent s'en abstenir; elle trouble leur digestion.

Cidre. — Le cidre bien clarifié est, après quelques mois de bouteille, une excellente boisson.

Citron. — Le suc de citron donne une boisson tempérante, acidule et rafraîchissante; il réveille l'appétit et se combine heureusement à la plupart de nos aliments.

Citrouille. — Elle fournit une alimentation fraîche, douce et peu réparatrice, qui convient aux estomacs robustes et aux tempéraments chauds.

Cochon. — Sa chair est lourde et indigeste pour les personnes sédentaires. Salée et fumée, elle devient plus stimulante, et telle personne qui ne pourrait manger impunément un morceau de petit salé, digère sans peine une tranche de jambon. La chair du cochon de lait est muqueuse, peu nourrissante et de difficile digestion.

Coing. — Fruit astringent et tonique qui fournit une excellente gelée; la marmelade de la pulpe, ses quartiers confits, sont denses et de difficile digestion.

Compote. — Fruits légèrement cuits avec du sucre. Cette préparation rend les fruits à chair compacte et les fruits acidules salutaires à beaucoup d'estomacs qui ne pourraient les supporter crus.

Concombre. — Aliment froid, lourd et indigeste, peu réparateur.

Confitures. — Les confitures sont un bon aliment qui participe des qualités du végétal qui l'a fourni, et serait moins nuisible si l'on n'avait contracté l'habitude de les manger comme objet de gourmandise, à la fin du repas, alors que l'appétit a cessé complétement.

Congre. — Poisson de mer, gros, compacte, peu nourrissant et indigeste.

Conserve. — Les meilleures sont faites de fruits et de fleurs stomachiques : telles sont les conserves de coings, de fleurs d'oranger, etc.

Consommé. — Bouillon gras rapproché, chaud et succulent; il fortifie et fait promptement succéder au sentiment de la

faim et de l'épuisement un sentiment de force et de bien-être.

Coq. — Lorsqu'il est jeune, sa chair est tendre, parfumée et agréable; vieux, elle est coriace et peu réparatrice.

Coq de bruyère. — Ce gibier, assez rare, fournit un aliment délicat, fort recherché, et qui se digère bien. Les vieux sont durs et peu réparateurs.

Coquillages. — Ceux de rivière sont sans importance alimentaire. Il en est autrement de ceux de mer : ils fournissent un aliment salubre, chaud, mais quelquefois de difficile digestion.

Corme. — Ce fruit, comme l'alize, sert à faire une boisson astringente agréable et saine.

Cotignac. — Confiture de coing, chaude et stomachique.

Coucou de mer ou Grondin. — Poisson de facile digestion.

Courge. — Sa chair est moins bonne que celle du potiron.

Courlis. — Jeune, il donne un aliment tendre, délicat et de facile digestion.

Crabe. — Espèce de cancre qui fournit une alimentation chaude, mais assez lourde.

Crassane ou Crasane. — *Voy.* Poire.

Crème. — Cette partie grasse du lait, mangée seule, empâte, fatigue l'estomac et relâche le ventre.

Crème. — On connaît sous ce nom un grand nombre d'entremets sucrés de facile digestion.

Crème de riz. — Aliment doux, léger et substantiel.

Cresson. — Le cresson de fontaine est une crudité indigeste; pourtant ses propriétés chaudes et dépuratives le font rechercher.

Cresson alénois. — Mêmes propriétés.

Crête. — Les crêtes de coq, quoique recherchées, sont un aliment compacte et souvent indigeste.

Crevette. — Petit crustacé d'un goût agréable, mais lourd.

Crustacés. — Poissons recouverts d'une carapace articulée

tels que le homard, l'écrevisse. D'une chair nourrissante, mais compacte. Ce genre d'aliment ne convient qu'aux personnes robustes ou qui font beaucoup d'exercice.

Cygne. — On dit la chair du cygne jeune, tendre, agréable et saine. On la mange rarement.

D

Daim. — Sa chair, lorsqu'elle est tendre, est l'un des meilleurs aliments fournis par les mammifères sauvages. Elle appartient à l'alimentation chaude et réparatrice.

Damas. — *Voy.* Prunes.

Dard. — Poisson de rivière, d'assez facile digestion.

Dattes. — Fruit légèrement tonique et astringent, substantiel et réparateur. Mangées en abondance, les dattes empâtent et chargent l'estomac.

Daurade ou Dorade. — Poisson de mer d'un goût agréable, mais de digestion difficile pour certains estomacs.

Dauradon. — Il est encore plus difficile à digérer. Des taches sur le front font distinguer ce poisson de la daurade.

Derbio. — Poisson à chair grasse et d'une digestion assez difficile..

Dindon. — Le dindon de l'année fournit une chair nourrissante, délicate et de facile digestion; sa femelle est préférée avec raison.

Doucelle. — Poisson de la Méditerranée, à chair délicieuse et de facile digestion. Alimentation chaude, moyennement réparatrice.

Dragées. — Elles sont indigestes et empâtent l'estomac.

Draine. Oiseau du genre des grives, mais beaucoup moins succulent. Son goût est désagréable; alimentation chaude.

E

Eau-de-vie. — Liqueur alcoolique, obtenue par la distil-

lation du vin, des graines, des pommes de terre, des marcs de raisin, du cidre, du poiré, etc., etc. L'eau-de-vie est une boisson incendiaire dans les pays chauds. La vie sédentaire, la constitution délicate, la chaleur du tempérament, les irritations chroniques et les névroses imposent l'obligation de s'en abstenir.

Eaux minérales acidules. — L'eau de Seltz et toutes celles de cette classe exercent souvent sur les organes de la digestion une excitation salutaire.

Échalotte. — Elle stimule agréablement le palais; relève le goût des aliments fades, froids ou visqueux; réchauffe l'estomac et accroît sa force digestive; mais il faut en user modérément. Elle est rejetée du régime de toute personne dont la santé n'est pas robuste et le corps excité par l'exercice.

Échaudé. — L'une des pâtisseries les plus saines, les plus légères et de plus facile digestion.

Écrevisse. — La chair compacte de ce crustacé est difficile à digérer; elle appartient à l'alimentation chaude et, dit-on, aphrodisiaque.

Élan. — Cet animal, de la famille des cerfs, a la chair tendre, chaude et d'assez facile digestion.

Élixir. — On doit s'abstenir le plus possible des liqueurs de table désignées sous ce nom.

Éperlan. — Petit poisson d'une chair tendre. Alimentation légère, moyennement substantielle et chaude.

Épinards. — Ils ont une grande importance dans le régime alimentaire des personnes qui doivent être peu soutenues et rafraîchies. C'est la première nourriture que les médecins accordent aux convalescents après les inflammations abdominales, parce qu'elle est légère et aqueuse; parce qu'elle humecte, rafraîchit, relâche les tissus gastriques, et glisse, pour ainsi dire, sur les intestins.

Lorsque les chaleurs de l'été ont été excessives, les personnes d'un tempérament sec, bilieux, ardent ou mélanco-

lique, éprouvent à l'automne des chaleurs d'entrailles, une constipation rebelle qu'elles cherchent à vaincre par des purgatifs répétés, par les pilules d'Anderson, par les *grains de santé* et autres remèdes prônés par les charlatans; mais bientôt leurs souffrances augmentent, l'estomac et les intestins s'irritent, et le médecin le plus habile peut à peine les sauver de la gastro-entérite.

C'est alors que les épinards triomphent. Si la constipation vous tourmente; si vous avez les entrailles irritées, la tête chaleureuse, mangez des épinards simplement préparés au beurre frais, prenez des lavements aux épinards, appliquez tous les soirs sur le ventre un large cataplasme d'épinards arrosé d'huile d'olive, j'ose vous promettre que vous ne tarderez pas à ressentir les heureux effets de cette médecine domestique.

Escargot. — La chair du limaçon, lourde et indigeste, est douce et calmante; elle réclame les condiments, les herbes fines le plus souvent, et l'aïoli en Provence.

Esturgeon. — Ce poisson, dont la saveur est analogue à celle du veau, rentre dans la classe des poissons à chair compacte et grasse; quoique délicat, il est pesant et de difficile digestion.

Exocet volant. — Poisson volant, d'une saveur agréable, d'une digestion assez facile.

F

Faines. — Fruit du hêtre, d'un goût de noisette.

Faisan. — Ce bel oiseau fournit un aliment succulent, réparateur, d'un goût délicat et d'une digestion facile. Il appartient à l'alimentation chaude et légère.

Farce. — Le plus souvent elle est chaude et fortement condimentée.

Farineux. — Les aliments farineux nourrissent beaucoup; mais leur usage exclusif empâte et ralentit les mouvements des fluides.

Fauvette. — La chair de la fauvette est légère et de facile digestion.

Fève. — Les semences cuites ou crues sont un aliment nourrissant, mais venteux et de difficile digestion. Elles augmentent la difficulté de respirer, resserrent le ventre et produisent des obstructions.

Figue. — Ce fruit est très-nourrissant par le sucre et le mucilage qu'il contient. Bien mûr, il s'associe aux raisins, aux pêches, aux épinards, etc., dans le régime des personnes dont la température a besoin d'être abaissée.

Foie. — Le foie des oiseaux de basse-cour est fort recherché : il est léger et digestif; le foie de mouton, celui de veau et de cochon, fournissent une assez bonne nourriture, mais doivent être mangés avec réserve. Trop cuit, le foie devient sec, coriace et indigeste.

Fraise. — Ce fruit, d'un goût exquis, est rafraîchissant et nourrit peu; beaucoup de personnes ont besoin de l'associer au sucre et au vin, pour le rendre facile à digérer. — Il convient fort aux tempéraments sanguins ou bilieux, aux hémorrhoïdaires, aux hypocondriaques.

Fraise de veau. — Mésentère et boyaux du veau. La fraise de veau fournit une nourriture onctueuse, agréable, mais difficile à digérer pour beaucoup de personnes; elle appartient à la diète animale, douce et réparatrice.

Framboise. — Fruit d'un agréable parfum, savoureux et peu réparateur.

Frangipane. — C'est un aliment agréable qui ne convient pas à tous les estomacs.

Friture. — La friture bien faite est un aliment agréable et sain pour les personnes bien portantes. Les pâtes frites sont pourtant pesantes et indigestes.

Fromage. — Le fromage frais, à la crème, d'un goût très-agréable, est froid et lourd pour beaucoup d'estomacs ; les fromages faits, raffinés, fermentés, mangés avec réserve, sont toniques et stimulants ; ils excitent à boire et aident à

saisir les meilleures qualités des vins. Trop fermentés, pourris, les fromages ont un goût âcre, quelquefois amer, et sont de mauvais aliments.

G

Gaufres. — Pâtisserie légère, sèche et nourrissante.

Gélatine. — De nombreuses expériences prouvent que la gélatine proprement dite n'est point alimentaire.

Gelée. — La gelée de fruits est assez nourrissante et facile à digérer.

Gelinotte. — Un peu plus grosse que la perdrix rouge; la gelinotte est un gibier d'un goût agréable, de facile digestion, qui appartient à l'alimentation chaude et réparatrice.

Gingembre. — Substance aromatique chaude.

Girofle. — Le clou de girofle est un condiment tonique et échauffant.

Glace. — Mêlée aux boissons pendant l'été, la glace leur donne des propriétés toniques. Les glaces ne conviennent ni aux convalescents, ni aux vieillards.

Gland. — Fruit du chêne. Plusieurs espèces de glands donnent un aliment doux, agréable et réparateur, dont on peut faire même du pain : tels sont les fruits de l'*ilex*, d'un chêne commun en Espagne et du chêne ballotte.

Gomme arabique. — Elle forme avec l'eau un mucilage doux, nourrissant et fade.

Graisse. — Associée aux aliments dans une juste proportion, elle en relève la qualité; mais par elle-même et seule elle est indigeste, affaiblit et empâte l'estomac, produit des nausées et le dégoût. Elle doit, même comme condiment, n'être employée qu'avec réserve.

Gras-double. — Il ne convient qu'aux estomacs robustes, aux personnes qui font de l'exercice.

Grenade. — Fruit du grenadier. Son écorce possède des propriétés astringentes.

Grenouille. — Les cuisses de la grenouille fournissent un aliment doux, agréable et assez réparateur; on en fait un bouillon léger pour les convalescents.

Grillade. — La tranche de viande grillée a toutes les qualités d'un bon rôti et l'emporte même pour la sapidité.

Grive. — Cet oiseau est un aliment chaud, réparateur et de facile digestion.

Groseille. — Elle rafraîchit et fortifie; mais elle doit être mangée avec réserve, l'acide citrique qu'elle contient la rendant fatigante pour les estomacs délicats.

Gruau. — Cuit au maigre et au gras, ou bien combiné avec les jaunes d'œufs et le sucre, le gruau rafraîchit, nourrit assez bien et engraisse.

Gruyère. — Il rentre dans la classe des fromages fermentés, et c'est un des moins propres à éclairer dans la dégustation des vins.

Guignard. — Espèce de pluvier, d'une chair succulente, réparatrice et de facile digestion.

Guigne. — Cerise à chair douce et ferme, plus nourrissante et plus lourde que les cerises acides.

H

Hareng. — La chair de ce poisson est de facile digestion, quoique un peu grasse; salé, c'est une mauvaise nourriture, chaude et desséchante pour les muqueuses.

Haricot. — Ce légume, en grain, est nourrissant et assez tonique pour les estomacs robustes; mais il gonfle et charge les estomacs délicats; point de haricots pour les personnes sédentaires, pour celles qui se livrent aux travaux de l'esprit. Les haricots verts sont légers, mais peu réparateurs.

Hocco. — Cet oiseau, de la grosseur d'un petit dindon, est originaire de l'Amérique du Sud; sa chair, blanche et réparatrice, est d'un goût agréable et de facile digestion.

Hochepot. — Ragoût de viandes et de légumes farineux.

substantiel et très-réparateur. L'homme sédentaire ou livré aux travaux de l'esprit doit s'abstenir de cette préparation s'il veut conserver toute l'activité de son cerveau.

Homard. — Il est de difficile digestion, et cause quelquefois des coliques très-vives.

Houblon. — Cette plante rend la bière plus stomachique et plus agréable.

Huile. — Les différentes espèces d'huile, celle d'amande douce, de colza, de faîne, de noix, d'œillet, quand elles sont fraîches, sont employées comme l'huile d'olive en assaisonnement. On emploie l'huile à la place du beurre dans plusieurs pays, mais jamais avec avantage. Elle a, comme condiment, toutes les qualités et tous les défauts des graisses.

Huîtres. — Fraîches, elles sont faciles à digérer et excitent l'appétit. Les convalescents les mangent avec plaisir et les digèrent bien.

Hydromel. — Boisson composée de miel et d'eau; non fermentée et très-étendue d'eau, elle rafraîchit; fermenté ou vineux, il est tonique et stimulant.

I-J

Igname ailée. — Sa racine féculente est un aliment doux et réparateur.

Jambon. — Le plus estimés sont ceux de Bayonne, de Mayence, de Portugal et de Westphalie. Ils ne conviennent qu'aux estomacs robustes. C'est pourtant la charcuterie la plus saine. Les légumes doux tempèrent avantageusement les qualités irritantes de cet aliment.

Jujubier. — Le fruit de cet arbre est doux à sa maturité, mais un peu lourd; on en fait des décoctions et des tablettes pectorales.

Jus. — Ils ont ordinairement les propriétés concentrées des substances qui les fournissent. Les jus de viande, éminemment chauds et réparateurs, conviennent aux tempéraments et aux estomacs qui ont besoin d'être restaurés.

L

Lait. — Le lait, unique aliment de l'homme pendant les huit ou dix premiers mois de sa vie, convient plus ou moins, cependant, selon les différents tempéraments. Les personnes d'un tempérament lymphatique ou bilieux; celles qui ont l'intestin grêle naturellement irritable, qui sont faciles à purger; celles qui ont l'estomac affaibli; celles, enfin, dont la vie est sédentaire, s'en accommodent rarement. Le lait convient beaucoup, au contraire, aux tempéraments nerveux et irritables, à certaines femmes, chez lesquelles le genre de vie des grandes villes développe des foyers de calorification vicieux et des courants d'innervation qui les conduisent à des affections nerveuses d'aspects et de symptômes infiniment variés. Pour la première catégorie que nous avons établie, le lait peut devenir un bon aliment, selon les idiosyncrasies, lorsqu'il est associé au thé, au café, à la décoction d'enveloppes de cacao, au chocolat. Le milieu dans lequel vivent les personnes qui font usage du lait a encore une grande influence sur les manières dont il est digéré : ainsi telle personne qui use de lait à la campagne avec un véritable avantage, n'en peut prendre à Paris, sans en éprouver du gonflement, une certaine pesanteur générale, des courbatures, des douleurs sourdes et profondes dans le ventre, et même de la colique.

Le lait ne convient point toutes les fois que la bouche est pâteuse au réveil, que la bouche se remplit de salive, que l'haleine est aigre; il augmente ces dispositions. Les personnes qui ont longtemps souffert de l'entérite chronique, membraneuse ou non, qui sont sujettes à des débâcles, reviennent difficilement à son usage; celles-là pourtant pourraient le rendre moins malfaisant en y joignant un jaune d'œuf. Lorsque le lait est bien supporté, il est d'un grand secours dans les convalescences et surtout dans les maladies chroniques.

Lait d'amandes. — Boisson adoucissante. Les potages de riz, de vermicelle, de croûtons au lait d'amandes, sont

nourrissants et calmants; mais à cause de la matière grasse de l'émulsion ils chargent certains estomacs.

Lait, laitance. — Matière séminale des poissons qui fournit un aliment délicat, nourrissant et chaud, mais quelque peu empâtant. Les meilleures laitances sont celles de hareng, de carpe et de maquereau.

Laitue. — Légume aqueux, peu réparateur, appartenant à l'alimentation douce et même un peu calmante.

Lamantin. — Grand poisson, dont la graisse fine et délicate remplace le beurre, dont la chair appartient à l'alimentation succulente, mais de difficile digestion.

Lamproie. — C'est un aliment recherché, substantiel, mais d'une digestion assez difficile.

Langouste. — La langouste, crustacé commun dans la Méditerranée, est assez difficile à digérer, et ne convient pas aux personnes qui ont l'estomac délicat ou des habitudes sédentaires.

Langue. — On mange avec plaisir la langue du veau, du mouton, du porc, du chevreau, du bœuf, de l'agneau; mais pour qu'elles soient nourrissantes et de facile digestion, elles doivent être séparées des parties grasses qui les entourent et échaudées à plusieurs eaux avec le plus grand soin. Les langues de bœuf fumées, surtout celles de Hambourg, sont un aliment chaud, stimulant, qui appelle les vins fumeux, et convient aux flegmatiques.

Lapereau. — Agé de six mois, le lapereau est un aliment de facile digestion et nourrissant.

Lapin. — Lorsqu'il n'est pas trop vieux, il se digère assez bien; on doit s'abstenir du lapin domestique, à moins qu'il soit nourri de grains et de plantes aromatiques.

Lapin des Indes ou Cochon d'Inde. — Sa chair est délicate, tendre, mais graisseuse et difficile à digérer.

Lard. — Cette matière graisseuse est difficile à digérer. Elle ne convient, mêlée aux légumes, qu'aux personnes vouées à l'exercice du corps.

Laurier-sauce (laurier d'Apollon). — Ses feuilles aromatiques et chaudes servent de condiment dans la cuisine. La feuille du laurier-cerise, macérée dans le lait, lui communique un goût d'amande amère assez prononcé. On ne doit l'employer qu'avec beaucoup de réserve.

Lentille. — Elle nourrit beaucoup; mais aussi, comme tous les légumes à enveloppe ligneuse, elle est de digestion difficile, et ne convient qu'aux personnes robustes et qui font de l'exercice.

Levreau. — De six à sept mois, le levreau est une nourriture chaude, tendre, réparatrice et de facile digestion.

Limande. — Ce poisson est d'assez facile digestion. Il appartient à l'alimentation chaude et moyennement réparatrice.

Limon. — *Voy.* Citron.

Limonade. — Boisson rafraîchissante, préparée avec le limon ou le citron; cruc, elle purge assez souvent.

Liqueur. — Boissons spiritueuses qui ont pour base l'eau-de-vie et l'alcool. Leur emploi accélère la circulation, dispose les tissus à l'inflammation, détermine les affections organiques du foie, des reins, de la vessie, du cerveau, ainsi que la goutte et les douleurs rhumatismales. A la surexcitation qu'elles déterminent dans les organes succèdent le relâchement et les faiblesses; elles font naître les nausées, les vomissements accompagnés de dégoût, les tremblements dans les mains. Elles ne conviennent seulement qu'aux tempéraments flegmatiques et dans les pays froids. L'abus des liqueurs amène souvent les congestions cérébrales, l'imbécillité, la folie, l'apoplexie, la paralysie et une mort prématurée.

M

Macaron. — Cette pâtisserie est pesante à cause des amandes qu'elle contient.

Macaroni. — Pâte d'Italie, de la même composition que

le vermicelle, mais beaucoup plus grosse. C'est une alimentation substantielle et réparatrice.

Mache. — Elle est interdite aux personnes qui n'ont point un bon estomac.

Macreuse. — Cet oiseau aquatique est coriace et de difficile digestion.

Madère. — Ce vin est chaud, stomachique et éminemment digestif. La plupart des madères qui se boivent à Paris sont des eaux-de-vie de qualités médiocres.

Maïs. — Sa farine sert à faire des bouillies et des gâteaux; dans le midi de la France et en Italie, la polenta, la millasse ou cruchade, les gaudes, les galettes, et les gâteaux qui en sont faits sont estimés et rentrent dans les aliments doux et réparateurs, de facile digestion.

Malaga. — Ce vin donne du ton aux estomacs faibles et aux convalescents.

Malvoisie. — Vin stomachique et d'un goût exquis. — La plupart des malvoisies viennent du midi de la France, ou sont fabriqués de toute pièce à Paris.

Manioc. — La farine de manioc est un aliment doux et réparateur.

Maquereau. — Ce poisson de mer fournit une nourriture chaude et assez réparatrice, mais lourde pour beaucoup d'estomacs.

Marasquin. — C'est une liqueur moelleuse et stomachique, mais dont il faut user avec modération.

Marcassin. — Rôti, il est tendre, mais un peu lourd et trop muqueux. Il empâte les organes digestifs, les énerve, et y fait affluer les sécrétions.

Marouette. — Selon Aulagnier, cet oiseau est le meilleur de nos gibiers. Il appartient à l'alimentation chaude et réparatrice.

Marron. — Ce fruit excellent appartient à l'alimentation douce et réparatrice.

Massepain. — Pâtisserie assez lourde.

Mauvis. — Cette petite grive est de facile digestion.

Melon. — Il calme la soif, mais est froid et lourd pour beaucoup d'estomacs. Le cantaloup est le plus facile à digérer. Il appartient à l'alimentation douce, froide et peu réparatrice.

Melon d'eau ou Pastèque. — Mêmes qualités et propriétés que le melon; mais il ne mûrit pas bien à Paris.

Merlan. — Ce poisson se digère facilement; il appartient à l'alimentation chaude, légère et moyennement réparatrice.

Merle. — Cet oiseau fournit un aliment chaud et substantiel.

Merluche. — Morue indigeste.

Miel. — Il appartient à l'alimentation chaude.

Millet. — Dépouillé de son enveloppe et cuit au lait, c'est un aliment doux et réparateur.

Miroton. — Ce ragoût ne convient qu'aux estomacs solides.

Morillon. — Raisin noir, assez léger.

Mortadelle. — Gros saucisson d'Italie qui offre une alimentation très-chaude et indigeste pour beaucoup d'estomacs.

Morue. — Quand elle est fraîche, elle fournit un aliment tendre, succulent, réparateur et assez facile à digérer. Il n'en est pas de même quand elle est salée.

Moule. — Les moules appartiennent à l'alimentation chaude moyennement réparatrice.

Moutarde. — Ce condiment facilite la digestion chez les vieillards et les phlegmatiques.

Mouton. — Sa chair, qui appartient à l'alimentation chaude et réparatrice, est des plus saines.

Mulet de mer. — Sa chair nourrit et se digère bien lorsqu'il n'est pas trop gras.

Mulet barbarin. — Il est un peu compacte et lourd pour quelques estomacs.

Mûre. — Ce fruit est doué de propriétés calmantes et rafraîchissantes.

Murène. — Ce poisson nourrit bien, mais se digère difficilement.

Muscat. — Le vin fait avec ce raisin est stomachique et digestif.

N

Navet. — La chair de cette racine, douce et parfumée, est d'un goût agréable et de facile digestion.

Néfle. — Ce fruit est astringent.

Noisette. — Ce fruit est difficile à digérer.

Noix. — Les noix vertes ou cerneaux sont de difficile digestion; sèches, elles sont plus lourdes encore. Les personnes qui ont l'estomac faible ou délicat doivent s'en défendre.

Noix de cocotier. — Elle est très-nourrissante.

Noix muscade. — Les tempéraments chauds, irritables, les jeunes gens doivent s'abstenir de ce condiment, qui est très-échauffant.

Nougat. — Cet aliment ne peut convenir qu'aux estomacs robustes.

Nouilles. — C'est un manger sain et économique. Les nouilles appartiennent à l'alimentation douce et éminemment réparatrice.

O

Œufs. — Ils appartiennent à la nourriture douce et réparatrice; ils contiennent des éléments de restauration plus qu'aucun autre aliment. Il n'y a rien de plus réparateur, de plus délicat, de plus facile à digérer et de plus sain que les œufs bien frais à la coque. Ils sont précieux pour tous les cas où l'estomac et surtout les intestins, travaillés d'irritations chroniques, ne peuvent supporter de grandes masses d'aliments sans s'échauffer et se contracter. Les meilleurs sont

ceux de poule et de pintade; viennent ensuite ceux de cane, de dinde, d'oie. Les œufs durs sont lourds et indigestes.

Oie. — Elle n'est un aliment chaud et sain que pour les estomacs robustes et pour les personnes qui font de l'exercice. Son foie gras est lourd.

Oignon. — Il est chaud et fortifiant; mais il se digère difficilement quand il a été roussi dans le beurre.

Olive. — Quelle qu'en soit sa préparation, elle est toujours indigeste.

Orange. — La boisson qu'on en fait est excellente : son écorce fournit un condiment aromatique et stomachique. L'infusion des feuilles d'oranger est la boisson des femmes hystériques, délicates, et des hommes affectés de mélancolie, d'hypocondrie. Cette infusion ranime les voies digestives, souvent affaiblies chez les personnes nerveuses, dissipe les flatuosités, et calme la migraine. Les fleurs jouissent également d'une vertu calmante, anodine, antispasmodique.

Orge. — Sa farine fait un pain grossier et moins nourrissant que le pain de froment. L'orge mondé fait de bonnes tisanes; son gruau cuit à petit feu, avec du beurre, ou bien dans le bouillon gras, est un aliment aussi sain que réparateur; perlé, il fait d'excellents potages.

Ortolans. — Cet oiseau est un des gibiers les plus fins; il fournit une alimentation chaude, succulente et réparatrice.

Oseille. — Cette plante potagère acide est peu réparatrice; elle rafraîchit et excite l'appétit.

Oursin. — Ce coquillage est assez difficile à digérer.

Outarde. — La chair de cet oiseau est chaude. La petite outarde ou canepetière fournit un aliment chaud, délicat et réparateur.

Oxycrat. — Mélange d'eau et de vinaigre; avec du sucre, c'est une boisson qui remplace très-bien la limonade et qui rafraîchit comme elle.

P

Pain. — Fait avec la farine pure du froment et convenablement fermenté, le pain, bien cuit, est, par excellence, l'aliment doux et nourrissant; le pain de seigle et de froment nourrit moins, mais son goût agréable et ses qualités rafraîchissantes le font rechercher; le pain de seigle relâche le ventre; les pains d'orge, d'avoine, de millet, de châtaigne, de sarrasin, etc., sont des pis-aller : ils pèsent sur l'estomac et sont moins agréables au goût. Le pain peu cuit est indigeste et produit des aigreurs; le pain trop vieux moisit le plus souvent; il devient acide et indigeste. L'abus du pain produit, dit-on, des crudités, des obstructions, fait trop de sang et l'épaissit.

Palombe, pigeon ramier. — Ce gibier, lorsqu'il est tendre, offre un aliment chaud, substantiel et réparateur.

Panade. — Cette soupe est réparatrice; elle peut être rendue très-agréable par une addition de lait et d'œufs, mais elle se digère alors moins facilement.

Panais. — Moyennement réparateur, le panais ne convient comme aliment qu'aux estomacs robustes, aux tempéraments qui ne font point de chaleur en excès.

Pastenague de mer. — La chair de ce poisson est d'un goût désagréable et de difficile digestion.

Pastèque. — Ce fruit, que l'on cultive dans les pays méridionaux, étanche la soif; mais il pèse sur l'estomac.

Patates. — C'est un aliment farineux, salubre, restaurant et facile à digérer.

Pâtés. — La digestibilité de la viande des pâtés dépend de la qualité de l'animal qui l'a fournie; pourtant, comme elles cuisent à l'étouffée et se pénètrent de graisse, le résultat est de les rendre plus lourdes que par une autre préparation.

Pêche. — La chair de ce fruit appartient à l'alimentation rafraîchissante et peu réparatrice. Dans le Midi elle est plus adoucissante.

Perche. — Poisson de facile digestion.

Perdrix. — Cet oiseau, lorsqu'il est jeune, fournit un aliment tendre, chaud et réparateur.

Persil. — Plante potagère qui fournit un condiment chaud et d'une odeur agréable.

Petit-lait. — Cette boisson est rafraîchissante.

Pétoncle. — Coquillage moins facile à digérer que l'huître.

Pied. — Les pieds de veau, de mouton, de porc, fournissent une nourriture saine, douce et moyennement réparatrice.

Pigeon. — Aliment réparateur et calorifiant.

Piment. — Condiment âcre et chaud qui ne convient qu'aux phlegmatiques, dans nos climats, et doit être employé avec réserve dans les pays chauds.

Pimprenelle. — Plante employée comme condiment, légèrement tonique.

Pintade. — Sa chair quand elle est tendre est délicate, substantielle, et appartient à la diète blanche.

Pissenlit. — Aliment tonique et rafraîchissant.

Pistache. — Amande douce substantielle et indigeste.

Plie. — Poisson de mer, moyennement réparateur et chaud.

Plongeon. — Cet oiseau aquatique est assez difficile à digérer.

Pluvier. — Sa chair se digère bien et produit de la chaleur.

Poire. — Le plus estimé des fruits à pepin, perfectionnés par la culture et la greffe. La peau des poires, comme celle des autres fruits, est réfractaire à l'action des sucs intestinaux; elle n'entre dans l'estomac que pour servir de résidu. Leur chair adoucit et rafraîchit agréablement les tempéraments chauds et les entrailles irritables; le convalescent use avec avantage des poires les plus douces et les plus fondantes. Dans les irritations où la production du calorique paraît inépuisable, chez certains enfants de familles riches, chez les

femmes du monde, elles servent, avec les pêches et le raisin, à faire des cures remarquables.

Poiré. — Cette liqueur vineuse, blanche, d'une saveur fort agréable, est moins estimée que le cidre, moins saine et plus capiteuse. Elle attaque le genre nerveux, et ne convient qu'aux personnes très-grasses et aux phlegmatiques.

Pois. — En vert, ils fournissent une alimentation douce et moyennement réparatrice. Ils occasionnent des vents et troublent souvent la digestion des personnes qui n'ont pas une contractibilité énergique de l'appareil digestif.

Poivre. — Condiment chaud qui ne convient ni aux tempéraments chauds ni aux estomacs irritables.

Polenta. — Alimentation douce et réparatrice.

Pomme. — Ce fruit appartient à l'alimentation rafraîchissante et peu réparatrice; elles ne conviennent nullement aux estomacs faibles ou froids.

Pomme d'amour. — Le suc de ce fruit est rafraîchissant.

Pomme de terre. — Légère, de facile digestion, elle appartient à l'alimentation douce et réparatrice.

Porreau ou Poireau. — L'ail poireau se digère assez facilement.

Porter. — Bière forte qui ne convient qu'aux habitants phlegmatiques des contrées froides et humides.

Potage. — Le potage au pain, la soupe, nourrit moins que les pâtes et les fécules ordinairement plus épaisses. La plupart des potages, les derniers surtout, appartiennent à l'alimentation douce et substantielle.

Potiron. — Sorte de citrouille douce, peu réparatrice et rafraîchissante.

Poularde. — L'excès de la graisse la rend parfois indigeste.

Poule. — Jeune, elle fournit un aliment délicat et substantiel.

Poule d'eau. — Sa chair noire ne convient qu'aux estomacs robustes.

Poulet. — Gras à l'automne, il vaut la poularde; plus jeune, il appartient à l'alimentation douce, légèrement rafraîchissante et moins réparatrice.

Pourpier. — Plante peu réparatrice.

Praline. — De difficile digestion.

Prune. — Les meilleures sont adoucissantes et relâchantes.

Leur peau ainsi que leur noyau sont réfractaires à l'action des sucs intestinaux.

Pudding. — Les puddings, dont il y a plus de cent sortes, sont en général d'un goût agréable, très-nourrissants; mais un peu lourds pour nos estomacs.

Punch. — C'est une boisson tonique dont l'usage ne convient qu'aux personnes bien portantes, qui ont besoin d'être stimulées. Abstinence complète pour les jeunes gens, pour les tempéraments chauds et irritables, pour les constitutions maladives.

Purées. — Elles sont préférables aux substances qui les fournissent, lorsque leur confection a eu pour objet de rejeter les parties réfractaires à la digestion, comme il arrive pour les pois, les haricots, les lentilles, etc.

R

Radis, raves et raiforts. — Ils ne conviennent qu'aux estomacs robustes; le noir occasionne aux autres des vents, des renvois, des aigreurs et des maux d'estomacs.

Ragout. — Tous les ragoûts doivent être proscrits du régime alimentaire pour les personnes dont l'estomac est délicat, faible ou irritable.

Raie. — Ce poisson donne une alimentation chaude assez réparatrice.

Raiponce. — Le goût de cette plante est chaud.

Raisin. — Le raisin est l'un des meilleurs fruits mucoso-sucrés; il nourrit, lâche le ventre et engraisse; humectant, il

favorise à un haut degré les sécrétions, et opère parfois des cures remarquables de certains états chroniques.

Raisiné. — Ses propriétés sont stomachiques.

Rale de genêt. — Gibier appartenant à l'alimentation chaude et substantielle.

Rale d'eau. — Ses propriétés alimentaires sont à peu près les mêmes que celles des autres oiseaux aquatiques.

Ratafia. — Les liqueurs ainsi appelées échauffent l'estomac et lui donnent du ton; elles conviennent mieux aux estomacs froids ou paresseux.

Réglisse. — Racine pectorale et adoucissante

Renne. — La chair de cet animal est bonne et se digère bien.

Rhum. — Cette eau-de-vie, tirée de la canne à sucre, ne convient que dans les pays à température basse et humide; partout ailleurs elle est nuisible et tue.

Riz. — Le riz fournit une nourriture douce, éminemment réparatrice et légère.

Rognons. — Cette partie des animaux ne se digère pas facilement.

Romarin. — Plante excitante.

Ronce noire. — Ses baies nourrissent et relâchent un peu le ventre.

Rota. — Vin de Portugal chaud et stomachique.

Rotis. — Ils sont éminemment réparateurs et stimulants.

Rouget. — Poisson de facile digestion.

S

Safran. — Il est échauffant.

Sagou. — On fait de cette fécule tirée de la moelle du sagouier des potages légers de facile digestion et réparateurs.

Salade. — Ce mets rentre dans les crudités contraires aux entrailles délicates ou irritées.

Salep. — Aliment très-convenable pour les convalescents.

Salmis. — Cet aliment ne convient pas aux estomacs débiles, aux entrailles sensibles ou souffrantes.

Salsifis. — Cette racine, moyennement réparatrice, se digère bien.

Sanglier. — Les morceaux de choix sont de plus facile digestion que la chair du cochon ; mais ils ne conviennent encore qu'aux estomacs robustes.

Sarcelle. — Petit canard dont la chair est assez difficile à digérer.

Sardine. — Petit poisson de mer, de facile digestion, qui se rattache à l'alimentation moyennement réparatrice.

Saucisse. — Elle ne convient qu'aux estomacs forts et aux personnes qui font de l'exercice.

Saucisson. — Plus chaud et plus lourd que la saucisse.

Saumon. — Poisson excellent, mais un peu compacte et lourd. Il nourrit beaucoup.

Scorsonère. — Cette racine est saine et se digère bien.

Seigle. — Le pain de seigle est épais, gluant, froid et indigeste.

Semoule. — Cette pâte appartient à l'alimentation douce, éminemment réparatrice.

Serpolet. — C'est un bon condiment.

Sole. — Poisson de chair ferme et délicate qui fournit une nourriture chaude, légère et moyennement réparatrice.

Stockfisch. — Poisson sec, difficile à digérer.

Sucre. — Insuffisant pour nourrir seul, il convient à beaucoup d'estomacs, qu'il aide dans le travail de la digestion.

Surmulet. — Ce poisson est peu lourd.

T

Tacaud. — Poisson de mer, de facile digestion.

Tanche. — Poisson d'eau douce, visqueux et indigeste.

Tapioca. — Nourrissant et adoucissant et de facile digestion, même pour les convalescents.

Tartes. — Celles aux fruits se digèrent le mieux.

Thé. — Le thé est chaud et digestif, contraire aux tempéraments délicats et irritables, aux irritations des entrailles qu'il agace et surexcite. Son abus énerve l'estomac.

Thon. — Ce poisson, de quelque façon qu'il soit apprêté, reste lourd, et ne convient qu'aux estomacs robustes.

Thym. — Condiment échauffant.

Tomate. — *Voy.* Pomme d'amour.

Topinambour. — Ce tubercule appartient à l'alimentation douce, moyennement réparatrice.

Tortue. — Sa chair, nourrissante et réparatrice, est un peu lourde à l'estomac. Les bouillons de tortue sont adoucissants.

Tourterelle. — Sa chair est chaude et réparatrice.

Truffes. — On les dit très-nourrissantes, très-échauffantes et aphrodisiaques. Selon M. le docteur Gaubert, ses propriétés alimentaires sont fort douteuses.

Truite. — La blanche et la rouge sont des poissons les plus faciles à digérer. La truite brune, la truite de montagne, la truite saumonée sont des variétés fort estimées.

Turbot. — Sa chair nourrit bien et se digère assez facilement.

V

Vache. — Sa chair, plus sèche que celle du bœuf, se digère moins facilement.

Vanneau. — La chair de cet oiseau, lorsqu'elle est tendre, appartient à l'alimentation chaude et réparatrice.

Veau. — Sa chair est d'une alimentation moyennement réparatrice et douce; trop jeune, il nourrit mal.

Vermicelle. — Cette pâte fournit un aliment doux et très-nourrissant.

Vespetro. — Liqueur tonique et stomachique réservée aux estomacs froids, dans les climats humides.

Vin. — La vertu du vin diffère selon son âge. Le vin récent est flatueux, indigeste et purgatif. Il n'y a que les vins légers que l'on puisse boire avant qu'ils aient vieilli. Les vins nouveaux sont très-peu nourrissants, surtout ceux qui sont aqueux et point sucrés : ces vins déterminent aisément l'ivresse.

Les vins vieux sont, en général, toniques et très-sains; ils conviennent aux estomacs débiles, aux vieillards, et dans tous les cas où il faut donner du ton.

Les vins gras et épais sont les plus nourrissants.

Les vins diffèrent encore essentiellement par rapport à la couleur : le rouge est en général plus spiritueux, plus léger, plus digestif; le blanc fournit moins d'alcool : il est plus diurétique et plus faible. Comme il a moins cuvé, il est presque toujours plus gras, plus nourrissant, plus gazeux que le rouge.

Vinaigre. — Tout le monde doit en user avec réserve. Point de vinaigre dans certaine nuance d'irritation chronique des entrailles, point non plus pour les mélancoliques, pour les personnes nerveuses et irritables.

Vive. — Poisson de facile digestion, mais un peu fade.

FIN.

RÈGLES GÉNÉRALES D'HYGIÈNE

QUELQUES APHORISMES

DE L'ÉCOLE DE SALERNE

RÈGLES GÉNÉRALES D'HYGIÈNE[1].

Le calcul en a été fait : un homme opulent, enclin à la bonne chère, prend quarante fois plus d'aliments qu'il n'en a rigoureusement besoin. Il faut le croire, la nature comme la fortune fait aussi des ingrats. Comment ne pas la remercier chaque jour qu'on est exempt de maladies après de tels excès? car rien ne prédispose aux maladies comme un état continuel de plénitude et d'ingurgitation abdominale. Quant à moi, je ne cesserai de redire, aux personnes dont la santé est l'objet de ces recherches, le judicieux principe de Sanctorius : *Qui comedit magis quam oportet, alitur minus quam oportet* (*Aph.* 54). Elles éviteront non-seulement, par une sobriété conforme à leur estomac, une foule de maux; mais les facultés de l'intelligence se maintiendront en activité. C'est une vieille et excellente maxime, que la tempérance est la mère-nourrice du génie.

Les Muses sont chastes, ajoutez encore qu'elles sont sobres. Cette tempérance a pour but et pour effet de rendre la tête froide, les idées nettes et le jugement sain. La faculté de l'aliment passe au cerveau, a dit un ancien; vérité répétée depuis par le médecin Lancisi : *Quale est alimentum, talis est chylus; qualis chylus, talis sanguis; qualis tandem sanguis, tales sunt spiritus.* Il y a ici un enchaînement de causes physiques et morales dont on ne peut nier l'influence. « Jamais homme aymant sa gorge et son ventre ne fist belle œuvre. » (Charron.) Que des gens d'esprit proclament en riant *Gasterea* pour une dixième muse, on le conçoit; mais qu'ils se gardent de sacrifier sur ses autels; autrement les maladies arrivent promptement, et la gloire s'enfuit. La vie n'est pas longue quand on ne vit que d'indigestions. L'historien Mézerai en faisait naïvement l'aveu : la goutte qui le tourmentait si fort lui venait de la *feuillette* et de la *filiette*.

[1] Extrait de l'excellent livre intitulé : *Physiologie et hygiène des hommes livrés aux travaux de l'esprit*, par le docteur Réveillé-Parise.

Toutefois le reproche ordinaire ne manquera pas ici. Faut-il avoir sans cesse la balance à la main, doser son pain et son vin, compter ses morceaux ? Voudriez-vous, dira-t-on, renouveler la loi de Sparte, qui imposait une amende quand l'embonpoint dépassait une certaine mesure ? A Dieu ne plaise ! la médecine, comme la sagesse, est un guide, et non pas un tyran. Toutefois il est des règles générales qu'aucun individu n'enfreint jamais impunément, le lecteur en jugera. Voici les principales :

1° Connaître exactement la force, l'énergie, les répugnances, les prédilections et, j'ose le dire, les *caprices* de son estomac. Une expérience journalière et réfléchie doit éclairer sur ce point important. Manger ce qu'on digère bien, rejeter ce qui incommode, voilà la règle suprême, le sommaire de tous les préceptes, ce qui nous débarrasse d'une foule de détails qui encombrent les traités d'hygiène.

2° Apaiser la faim, et ne jamais l'irriter : ah ! que de maux ce simple et court précepte, bien observé, éviterait à l'humanité !

3° Que la quantité d'aliments soit toujours proportionnée à la puissance digestive. La force organique est d'autant plus active qu'elle s'exerce sur une moindre quantité de matière ; c'est-à-dire qu'elle agit en raison inverse des masses : ce que l'estomac ne peut pas digérer est un véritable poison.

4° Manger de peu et peu ; c'est le régime philosophique par excellence ; car les béatitudes gastronomiques se payent trop cher. Cependant il faut toujours avoir égard à la disposition particulière de son estomac. Louis Cornaro avait fini par une sobriété telle, qu'il ne mangeait plus à chaque repas qu'un jaune d'œuf ; *encore*, dit sa petite-nièce, en faisait-il à deux fois sur la fin de sa vie. Mais Lessius et autres imitateurs du célèbre Vénitien ne purent jamais supporter un pareil régime [1]. Au reste, tout est relatif, bien qu'on ne doive jamais trop solliciter l'estomac. Ici comme ailleurs, il faut *se contenir* et *s'abstenir*, triste lot de la philosophie, mais qui éloigne bien des maux.

5° Gardez-vous de confondre l'appétit de l'estomac avec l'ap-

[1] On sait que Cornaro publia quatre traités de diététique. Il écrivit le premier à l'âge de quatre-vingt-six ans, le deuxième à quatre-vingt-huit, le troisième à quatre-vingt-dix, et le quatrième à quatre-vingt-quinze

pétit du palais ; ce dernier n'est que trop souvent factice. Ce qui plaît au goût, ce qui flatte la sensualité est parfois très-dangereux à l'estomac. Le *quod sapit, nutrit*, est un chant de sirène dont il faut se méfier. La bonne cuisine a cela de dangereux, qu'elle fait trop manger ; or, l'écueil est ici bien près de la volupté.

6° Évitez toute distraction forte, importune, pendant le repas. Convive aimable et gai, soyez à votre aise ; éloignez toute idée pénible ; ce que l'on mange au sein de la joie produit à coup sûr un sang pur, léger et nourrissant. Que le poison de la vanité ne gâte pas les mets les plus sains ; mais surtout laissez voguer en paix le vaisseau de la chose publique.

7° Consulter le besoin et l'habitude pour le nombre des repas. En général, pour bien digérer, il faut que l'estomac ait complétement achevé la digestion du repas précédent. Cependant je remarque que les estomacs faibles, délicats, ont besoin de manger peu et souvent ; ce qui prouve la fausseté de ce vieux dicton : *Semel comedere angelorum est ; bis eodem die, hominum ; frequentius, brutorum.*

8° Faire un choix d'aliments convenables, sans exclusion, rafraîchissants, calorifiants, légers, substantiels, toujours selon la tolérance gastrique. Encore une fois, l'aliment qu'on digère le mieux est le meilleur. Qu'est-ce que la digestion ? C'est une fonction qui consiste dans l'affinité de *soi pour soi*, dans l'attraction des éléments similaires ; c'est la reproduction des organes par la puissance même de leur action. Or, ce qu'il y a de mieux est de s'abandonner à l'instinct de l'estomac, quand du reste cet organe est sain, bien constitué. « Les fraises et la crème me rendent triste, » dit madame du Deffant ; dès lors elle se gardait d'en manger [1].

9° Le besoin une fois satisfait, la borne est posée, l'excès se trouve au delà : il faut même, dans certains cas, avoir le cou-

[1] Le choix des aliments est d'autant plus important, que les plus petites quantités répétées influent à la longue sur l'économie. Par exemple, un médecin a calculé que celui qui avale dans la journée trois gros de sel de cuisine en a introduit dans son corps plus de huit livres au bout de l'année ; à soixante ans, il en aura employé sept cent vingt livres : rien n'est indifferent. (Voir sur ce sujet l'édition de la *Collection de Carême*, du *Dictionnaire des substances alimentaires.*)

rage d'*immoler son appétit* à sa santé. Si vous gorgez l'estomac, si vous le condamnez sans cesse à de rudes épreuves, il y aura une réaction éminemment à craindre. Les dîners de Platon, comme on sait, étaient fort médiocres le jour même, mais le lendemain on les trouvait délicieux. J'aime ce proverbe arabe. « La tempérance est un arbre qui a pour racine le contentement de peu, et pour fruit la santé et le calme. »,

10° Si par circonstance on mange plus qu'on ne doit, il faut se restreindre les jours suivants. John Saint-Clair fait mention d'un homme de lettres très-distingué, qui, étant obligé de passer de temps en temps quelques semaines à Londres, se trouvait toujours incommodé des grands repas auxquels il était invité; il imagina d'y remédier en se faisant une règle de jeûner tous les dimanches, et de ne prendre ce jour-là d'autre nourriture qu'un œuf poché, ce qui lui réussit. L'empereur Vespasien faisait diète *un jour* par mois, c'est une excellente coutume.

Je finirai ces préceptes très-généraux en faisant observer que beaucoup d'hommes studieux, méditatifs, poëtes, artistes, etc., ont quelquefois un appétit assez vif, tandis que la digestion est ensuite laborieuse : cela provient du défaut d'équilibre entre la sensibilité de l'estomac et la tonicité contractile de ce viscère. La première, souvent exagérée, donne le sentiment de la faim, tandis que la véritable puissance digestive réside dans la seconde. Il en est de même pour les convalescents; la force de leur estomac ne répond jamais au tourment de leur appétit. Il faut se garder ici du *latrantem stomachum* dont parle Horace.

QUELQUES APHORISMES
DE L'ÉCOLE DE SALERNE[1].

L'École de Salerne était déjà célèbre au huitième siècle, sous le rapport de la médecine. C'est vers le milieu du douzième siècle que Jean de Milan, médecin fameux, composa en vers latins, sous le nom d'*École de Salerne*, les aphorismes qu'il adressait au roi d'Angleterre pour l'aider à se préserver des maladies et à les guérir : nous en donnons quelques-uns.

Mais à quel propos, dira-t-on, venir fatiguer des conseils de la médecine et de ses tristes prescriptions les gourmands, heureux et joyeux ? — N'est-ce pas un soin intempestif? — Critique, vous jugez par analogie de l'École de Salerne et de sa science; ne la condamnez pas sans l'entendre, cette divine école, vous vous exposeriez au repentir. Ses préceptes doivent être chers aux gourmands, aux buveurs surtout !

Loin d'eux les médecines amères, la triste solitude du coin du feu, la robe de chambre et le bonnet de coton; qu'ils se parent de leurs habits de fête, qu'ils se couronnent de fleurs, qu'ils reçoivent avec enthousiasme le 142e précepte de la loi :

Si nocturna tibi nocuit potatio vini,
Matutina hora rebibas, et erit medicina.

Entendez-vous ?

Si, pour avoir trop bu la nuit,
Vers le matin il vous en cuit,
Dès le matin reprenez la bouteille :
Le remède fera merveille...

Cette boutade de l'École de Salerne eût suffi sans doute pour l'immortaliser; mais elle a fait plus, et, prenant au sérieux le jus de la treille, elle a savamment formulé les qualités des meilleurs vins (article 74) :

Vina probantur odore, sapore, nitore, colore;
Si bona vina cupis, quinque hæc plaudentur in illis :
Forta, formosa et fragrantia, frigida, prisca.

[1] Par le Dr Paul Gaubert

Les vers simples et sans prétention du savant Pongens donnent ainsi le sens français :

Vous serez bien aise peut-être
D'avoir les vins les plus fameux ;
Cinq qualités vous les feront connaître :
Naturels, généreux, petillants, frais et vieux
Ils flattent le palais, l'odorat et les yeux.

Interrogez Brillat-Savarin, Grimod de La Reynière, Gastaldi, d'Aigrefeuille, tous ceux que la gourmandise révère ; qu'ils vous disent leur opinion sur les caractères des vins exquis : ils n'auront pas une syllabe à ajouter. Voilà de la science, de la vraie science exacte pour le coup : de 1101 à 1843, une loi nettement formulée, un principe a traversé les siècles avec la constante et unanime approbation des maîtres !

L'*École de Salerne* prend goût à son sujet ; après les généralités, elle trace les caractères propres des différents vins :

Corpora plus augent tibi dulcia, candida vina (76).
Les vins doux, presque toujours blancs,
Seront pour toi plus nourrissants.

Les vins rouges, à son avis, sont les plus salutaires ; elle les voit porter dans toutes nos fibres le bonheur et la santé :

Gignit et humores melius vinum meliores.
Meilleurs vins, meilleures humeurs.

Rejetez les vins noirs, épais et grossiers, l'École les condamne, et nous aussi, nous les condamnons :

Si fuerit nigrum ; corpus reddet tibi pigrum.
Quand au vin noir, épais, sans nulle transparence,
Il produit dans nos corps du flegme en abondance
Et nous cause des pesanteurs.

Arrière aussi le moût ; c'est de la pharmacie, l'École de Salerne proteste :

Provocat urinam mustum, cito solvit et inflat.
Le moût fait uriner et purge promptement,
Puis il nous gonfle assez souvent.

Ici toutefois, dans son horreur légitime pour le moût, elle se hâte trop et ne distingue pas assez, cette savante école, la boisson douceâtre et nauséabonde qu'elle proscrit ne produit

pas en même temps les deux supersécrétions, mais l'une ou l'autre seulement, plus souvent la seconde. Notre réflexion, on le sent, peut être qualifiée d'argutie : l'École de Salerne, en effet, compte sur l'intelligence de ses lecteurs, elle enseigne les rois ! — Jean de Milan aimait la soupe au vin, et n'usait point de la soupe ordinaire ; ce fait est démontré par l'aphorisme 79 :

Bis duo vina facit; mundat dentes, dat acutum
Visum; quod minus est implens, minuens quod abundat;
Ingeniumque acuit. Replet, minuit tamen offa.

La soupe au vin, ou soupe au perroquet,
Blanchit nos dents, éclaircit notre vue ;
Remplit le vide et le plein diminue,
Donne à l'esprit plus d'un bon trait.
Pour l'autre soupe, bien connue,
Elle nous remplit sans effet,
Car elle maigrit par le fait.

Les principes contenus dans ces vers pourraient fournir matière à discussion ; ils sont sujets à controverse, quelques-uns du moins. — Cette restriction est nécessaire. En effet, que la soupe au vin soit le dentifrice par excellence, qu'elle éclaircisse la vue et fortifie l'estomac, aucun buveur n'en doute ; que même elle donne de l'esprit à ceux qui l'aiment, le fait est probable. Mais pour la soupe ordinaire, voilà la grande question. Le marquis de Cussy, baron de l'empire, grand préfet du palais, gourmand par excellence, partageait l'opinion de l'École de Salerne. Mais seul, parmi les maîtres, il la professa, encore ne fut-ce pas sans réserve. Il eut de vives querelles à ce sujet avec notre célèbre Carême. A son lit de mort, ce dernier gémissait sur une telle erreur : « M. de Cussy, disait-il, a un mérite « bien distingué : il a beaucoup de goût, c'est un maître ; mais « pourquoi fait-il cette guerre au potage ? pourquoi est-il si « leste sur ce chapitre ? Il y a dans le potage tout un monde « pour la santé et la gastronomie. Je ne suis pas classique, moi ! « j'ai, Dieu merci, assez brisé et refait ; mais je ne puis com- « prendre un dîner sans quelques cuillerées de bon potage. Soyez « sincère, et convenez que M. de Cussy aime le paradoxe ; c'est « une face de son esprit : il a trop d'esprit. Moi, je soutiens que « le potage est le bien-aimé de l'estomac. » — L'École de Salerne

est, on le voit, trop absolue sur la question de la soupe. Elle n'avait point les 500 potages de Carême : ce fait explique tout.

Le fromage, a dit Grimod de La Reynière, est le biscuit des ivrognes ; l'École de Salerne, qui ne le considère pas sous le même rapport, lui rend pourtant justice : .

Caseus et panis sunt optima fercula sanis ;
Si non sunt sani, tunc illum haud jungito pani.

Le fromage et le pain, pour qui se porte bien,
Sont un mets excellent qui n'incommode guère ;
Mais, quand on est malade, on le mange sans pain.

Cet aphorisme 64 est déjà, ce nous semble, tout en faveur du fromage; dans le suivant, l'École a voulu qu'il se chargeât lui-même de sa défense, et qu'il réduisît au repentir ses injustes détracteurs :

Ignari medici me dicunt esse nocivum ;
Attamen ignorant cur nocumenta feram.
Vires ventriculo languenti caseus addit,
Postque cibum sumptus terminat ille dapes.
Qui physicam non ignorant, hoc testificantur.
Caseus ille bonus quem dat avara manus.

— Un médecin bien ignorant
A dit que j'étais malfaisant : —
Mais qu'on me dise en quoi je suis nuisible?
Un peu de vieux fromage à la fin du repas
Sert la digestion pénible,
Tout physicien attestera le cas.
Pour qu'il fasse du bien, ne le prodiguez pas.
(*Trad. de Pougens.*)

L'aphorisme 83 sur le café, addition au texte primitif, est en tout digne des précédents ; il donne gain de cause aux connaisseurs :

Impedit atque facit somnos, capitisque dolores
Tollere caffœum novit stomachique vapores :
Urinare facit, crebro muliebria movet :
Hoc cape selectum, validum, mediocriter ustum.

Quelle concision, quelle justesse surtout dans ce dernier vers ! — Le docteur Pougens a traduit :

Le café, bon pour la migraine,
On fait fuir le sommeil, ou bien il le ramène ;
De l'estomac il chasse les vapeurs,

Il provoque l'urine et des femmes les fleurs :
Qu'il soit sain, bien choisi, pas trop rôti d'ailleurs.

On conçoit que l'auteur ne peut abandonner la forme brève et sentencieuse qu'il a choisie, ce qui l'oblige à ne pas tout dire. Ainsi, d'après Delille,

Le café vous présente une heureuse liqueur
Qui d'un vin trop fumeux dissipe la vapeur.

Croyez bien que Jean de Milan, tous les médecins et tous les sages vous diraient avec le même poëte :

Il est une liqueur au poëte bien chère,
Qui manquait à Virgile et qu'adorait Voltaire :
C'est toi, divin café, dont l'aimable liqueur,
Sans altérer la tête, épanouit le cœur!
Ainsi, quand mon palais est émoussé par l'âge,
Avec plaisir encor je goûte ton breuvage.
Que j'aime à préparer ton nectar précieux!
Nul n'usurpe chez moi ce soin délicieux :
Sur le réchaud brûlant, moi seul, tournant ta graine,
A l'or de ta couleur fais succéder l'ébène;
Moi seul, contre la noix qu'arment ses dents de fer,
Je fais, en le broyant, crier ton fruit amer.
Charmé de ton parfum, c'est moi seul qui, dans l'onde
Infuse à mon foyer ta poussière féconde;
Qui, tour à tour calmant, excitant tes bouillons
Suis d'un œil attentif tes légers tourbillons.
Enfin, de ta liqueur, lentement reposée,
Dans le vase fumant la lie est déposée;
Ma coupe, ton nectar, le miel américain
Que du suc des roseaux exprima l'Africain,
Tout est prêt; du Japon l'émail reçoit tes ondes.
Et, seul, tu réunis les tributs des deux mondes.
Viens donc, divin nectar, viens donc, inspire-moi :
Je ne veux qu'un désert, mon Antigone, et toi!
A peine j'ai senti ta vapeur odorante,
Soudain de ton climat la chaleur pénétrante
Réveille tous mes sens; sans trouble, sans cahots,
Mes pensers plus nombreux accourent à grands flots :
Mon idée était triste, aride, dépouillée;
Elle rit, elle sort, richement habillée,
Et je crois, du génie éprouvant le réveil,
Boire dans chaque goutte un rayon de soleil.

Que de perfectionnements encore dans l'art de préparer le café depuis ces vers de Delille! — L'École de Salerne ne veut rien permettre après le café, tant elle le trouve excellent, et, pour cette raison, elle condamne les liqueurs.

Præludant offæ, præcludat prandia coffe.
Dulciter invadit, sed duriter ilia rodit
Spiritus ex vino quem fundit dextra popino.

Que la soupe commence et le café termine.
Les liqueurs que nous verse une main assassine
Flattent notre palais bien agréablement,
Mais nous brûlent fort promptement.

C'est encore à la forme *aphorisme* que nous devons la proscription absolue des liqueurs, n'en doutons pas : car l'eau-de-vie, le kirsch et le rhum auraient obtenu grâce et reçu leur part d'éloges dans un ouvrage aussi distingué.

Eh bien ! que pensez-vous de l'École de Salerne, gourmands d'élite, et vous surtout buveurs, enclins à la querelle? — Gardez-vous quelque rancune aux grands maîtres qui vous absolvent et vous confirment dans la bonne voie ? — Parlez ; d'un seul mot je puis vous confondre. L'École de Salerne ne dit rien, rien absolument de l'eau !

Le pain qu'elle recommande est celui des meilleurs boulangers de Paris, ni chaud ni trop rassis :

Panis non calidus, nec sit nimis inveteratus,
Non bis decoctus, non in sartagine frixus,
Sed fermentatusque, oculatusque et bene coctus,
Et salsus modice, ex granis validis et elect
Purus sit, sanus; non talis sit tibi vanus.

De votre table ayez bien soin d'exclure
Le pain encore chaud et le pain qui moisit,
Le dur biscuit, les pâtes en friture.
Que votre pain soit d'un bon grain, bien cuit,
Plein d'yeux et peu salé ; ce pain fait un bon chyle.

Vous voilà donc pourvu d'excellent pain, grâce à Jean de Milan ; ce n'est pas une petite affaire, croyez-le bien. — Mais il ne vous laissera pas manger votre pain sec, encore moins y joindre des légumes aqueux, des farineux empâtants. Ce qu'il approuve, ce sont les perdrix et les cailles, les poulets et les faisans (aph. 38) :

Sunt bona gallina, et capo, turtur, sturna, columba,
Quiscula cum merula, phasianus et ortygometra
Frigillus, perdix, et otis, tremulusque amarellus.

La poule est bonne, ainsi que le chapon ;
Caille, perdrix, tourterelle et pigeon :
L'ontarde, qui l'hiver dénote ;

Le faisan, qui du Phase a conservé le nom ;
Le pluvier, l'étourneau, le merle et le pinson,
Et la sarcelle qui barbote.

Méditez la leçon de sobriété que vous donne l'auteur, d'une façon si délicate, dans son 39e aphorisme :

O fluvialis anas, quanta dulcedine manas
Si mihi cavissem, si ventri frena dedissem,
Febres quartanas non renovasset anas.

O canard de rivière! à ta chair grasse et tendre
Qui pourra résister? Je m'y suis laissé prendre.
Ce mets requiert de la sobriété ;
Je sais que, lorsqu'on s'en écarte,
Le retour de la fièvre quarte
Est le résultat sûr de cette avidité.

Il était impossible de signaler plus nettement aux amis de la bonne chère l'écueil des indigestions. — Le précepte suivant n'est pas moins bon à méditer :

Auca petit bacchum mortua, viva lacum.
L'oie veut être abreuvée, c'est un fait très-certain :
Vive, elle veut de l'eau ; morte, elle veut du vin.

L'École a décidément un faible pour le vin; elle le mêle encore à la chair de cochon, à plusieurs fruits, aux poissons, etc. — Puisque nous avons rapporté l'opinion de Jean de Milan sur la sauce qui convient le mieux à l'oie, ne quittons point cette intéressante bête sans rappeler aux gourmands modernes, trop portés à déprécier la docte antiquite, que les Romains aussi mangeaient avec délices les débris de son foie gras :

Pinguibus et ficis pastum jecur anseris albi.

C'est un des plats qu'Horace sert, dans la huitième satire de son deuxième livre, au festin de Nasidiénus. Manifestement, pour tout homme versé dans la connaissance de la cuisine et du latin, ce passage signifie : *le foie d'une oie blanche engraissé par les figues*. C'est ainsi que l'ont compris les plus savants commentateurs et, pour notre part, nous plaignons sincèrement l'abbé Batteux de n'avoir vu dans ce plat que des foies d'oie farcis de figues. Croyons, pour l'honneur de l'Académie française et de celle des Inscriptions et belles-lettres (l'abbé Batteux était de ces deux académies), que notre version est celle de tous les membres actuels de ces savantes compagnies.

De tous les membres, nous disons : car s'il en restait un seul à convaincre, nous le renverrions au passage où Pline le Naturaliste donne le mélange simple et savant qui portait la graisse dans le foie de l'oie (c'était une sorte de pâtée de lait, de fine fleur de farine).

L'Ecole de Salerne nous paraît trop absolue dans l'exclusion des viandes noires (le bœuf, le mouton, le lièvre, le chevreuil, etc.), qu'elle nomme viandes mélancoliques et dont elle défend l'usage au roi Robert. Voici comment elle s'explique (aphor. 32) :

Persica, poma, pira, et lac, caseus et caro salsa
Et cervina caro, leporina, caprina, bovina
Atra hæc bile nocent, suntque infirmis nocitura.

Redoute en maladie, et crains même en santé,
La chair de chèvre, cerf, bœuf, lièvre, et le salé ;
Lait, fromage, et la pêche, et la pomme, et la poire :
Car tous ces mets pesants font de la bile noire.

Le père de la médecine eût condamné cette sentence, nous n'en doutons pas; et lors même qu'il eût maintenu la proscription de ces aliments pour Jean de Milan et tous les Italiens, le roi Robert et les habitants des pays froids et brumeux eussent reçu de lui une dispense en bonne forme. — L'erreur dans laquelle est tombée l'École de Salerne s'explique par un fait dont l'importance n'a pas assez frappé les médecins, les gourmands et les cuisiniers : c'est la *suppression des viandes de boucherie à l'époque la plus avancée de la cuisine romaine.* Nous voyons, d'un côté, les bœufs et les moutons grillés en honneur dans les festins des rois grecs au siége de Troie; et nous remarquons, de l'autre, l'exclusion des mêmes viandes dans les grands repas des Romains parvenus à l'apogée de leur civilisation.

Les dernières traditions de l'empire s'étaient probablement conservées dans l'École de Salerne. — Pour redresser et compléter l'aphorisme 32, nous nous permettrons de renvoyer à l'Art de la cuisine de Carême, aux professeurs Grimod de La Reynière, Cussy, Brillat-Savarin, etc., qui, eux aussi, ont bien leur mérite.

Et d'ailleurs que de grandes pensées, de solides réflexions dans ce beau livre ! Passez aux légumes, aux plantes potagères,

et voyez avec quelle supériorité Jean de Milan les classe et les apprécie :

Jus olerum cicerumque bonum, substantia prava.

C'est le jus, le suc des végétaux qu'il trouve salutaire; leur substance, à ses yeux, n'est que du lest. Quant aux farineux secs, le grand médecin les condamne, s'ils ne sont *décortiqués*. Le panais lui fournit en passant un calembour et un trait plaisant :

Quod pastum tribuat sit pastinaca vocata :
Attamen illa parum nutrit, quia non subacuta.
Confortat coïtum, non est ad menstrua muta.

Le panais, racine champêtre,
A tiré son nom du mot paître;
Quoiqu'il soit fort peu nourrissant,
Encore moins appétissant,
Aux doux plaisirs il aide la nature;
Et de la femme il rougit la ceinture.

Le savant homme ne néglige rien. Le vin et les femmes pourtant, voilà son refrain ! — Nous verrons, par le rapprochement des deux aphorismes relatifs au sommeil et aux repas, le temps qu'il consacre à l'amour. — Le poireau, est pour lui, le spécifique des hémorrhagies rebelles.

Il rend fécondes les pucelles.

Porrum fœcundas reddit persæpe puellas.

Quelle simplicité dans ses prescriptions !

Souffrez-vous du haut mal, d'ivresse ou de migraine
La violette est souveraine.

Crapula discutitur, capitis dolor atque gravedo :
Purpuream dicunt violam curare caducos.

Jean de Milan avait le mot pour rire, la chose est démontrée; revenons donc aux sujets sérieux, et voyons ce qu'il faut faire pour vivre cent années :

Surge quinta, prande nona,
Cœna quinta, dormi nona,
Nec est morti vita prona.

Lever à cinq, dîner à neuf,
Souper à cinq, coucher à neuf,
Feront vivre nonante-neuf.

Une amélioration introduite au temps de François Ier nous garantit la centaine :

Lever à six, dîner à dix.
Souper à six, coucher à dix,
Vous feront vivre dix fois dix.

Rapprochons de cette sentence l'aphorisme 86 sur le temps du sommeil :

Sex horis domire sat est juvenique senique,
Septem vix pigro; nulli concedimus octo.

Le savant Pougens ajoute après cette maxime : « Le sommeil est le silence des sens et des mouvements volontaires. » — Rien de mieux ; mais puisqu'il faut rester au lit de neuf heures à cinq du matin, que faire des deux heures pendant lesquelles le sommeil n'est pas permis? Demandez à Jean de Milan : c'est le temps consacré au sens génésique.

Pour le gourmand retiré dans son gîte solitaire, un autre Jean conseille la méditation..., gastronomique, s'entend : *car que faire en un gîte, à moins que l'on ne songe?*

L'aphorisme 72, consacré aux figues, rend à ces fruits délicieux une entière justice : il met en évidence leur propriété doucement laxative, lénitive, déplétive, maturative, apéritive, attractive surtout; puis il termine par un trait qui nous paraît avoir inspiré l'inventeur du spécifique unique destiné à

Rendre les maris aimables
Et guérir les chiens galeux.

Qu'on en juge d'ailleurs :

Pediculos veneremque vocat, sed cuilibet obstat.

Elle (la figue) produit des poux et un amour extrême;
Mais elle les guérit de même.

Il faut le reconnaître, l'École de Salerne est plus disposée à traiter du régime alimentaire que de la médecine, elle est alors plus dans son sujet et mieux informée : nous avons vu toute la supériorité de ses jugements sur les qualités des vins, du café, des viandes, des légumes, du dessert, du fromage surtout. — Mais que pense-t-elle des sauces? — Elle les veut de haut goût :

Salvia, sal, vinum, piper, allia, petroselinum,
Ex his fit salsa, nisi sit commixtio falsa.

Vous ferez une bonne sauce
Avec sauge, persil, ail, poivre, sel et vin;
Si leur combinaison n'est fausse,
Cet assaisonnement rend un ragoût fort sain.

Nous n'en finirions pas si nous voulions citer tous les passages d'où ressortent la sagesse et la science profonde de l'École de Salerne! Qu'il nous suffise d'avoir rappelé le livre aux connaisseurs, en leur faisant goûter la quintessence de ses maximes. Nous les renvoyons d'ailleurs pour certains aphorismes à des raducteurs plus habiles : que Jean de Domfront se charge d'expliquer et de commenter Jean de Milan pour que les choses se passent en famille, dans les préceptes suivants :

Post pira da potum, post pomum vade cacatum.

Et plus loin :

Mingere cum bumbis res est saluberrima lumbis.

On pourrait s'étonner peut-être de trouver tant de science dans la tête d'un seul homme. Il faut, pour ne pas décourager les savants de notre époque, rappeler ici que Jean de Milan fut aidé dans son œuvre et qu'elle ne vit le jour qu'après avoir été retouchée par l'École de Salerne tout entière :

Anglorum regi scribit schola tota Salerni.

Tel est le premier vers du premier aphorisme.

En résumé, ceux qui liront l'École de Salerne y trouveront à s'instruire souvent, à s'égayer parfois. — Les gourmands, nos chers gourmands, s'y fortifieront dans les bons principes. C'est là qu'ils doivent apprendre à connaître la vraie médecine et les vrais médecins!!

FIN DU TOME PREMIER.

TABLE DES MATIÈRES

CONTENUES DANS CE VOLUME.

Pages.

PREFACE. 1

NOTICE sur *Brillat-Savarin, Grimod de la Reynière, Cussy, Roques, Berchoux et Colnet*. V

PHYSIOLOGIE DU GOUT, PAR BRILLAT-SAVARIN.

APHORISMES du Professeur, pour servir de prolégomènes à son ouvrage et de base éternelle à la science. 1
DIALOGUE entre l'Auteur et son Ami. 5
BIOGRAPHIE. 7
PRÉFACE. 11

MÉDITATION PREMIÈRE.

Des Sens. 17
1. Nombre des Sens. . . . . *ib.*
2. Mise en action des Sens. 18
3. Perfectionnement des Sens. 19
4. Puissance du Goût. 22
5. But de l'action des Sens. . . . . *ib.*

MÉDITATION II.

Du Goût. 25
6. Définition du Goût. . . . . *ib.*
7. Mécanique du Goût. 25
8. Sensation du Goût. 26
9. Des Saveurs. 28
10. Influence de l'odorat sur le Goût. . . . . *ib.*
11. Analyse de la sensation du Goût. 30
12. Ordre des diverses impressions du Goût. 31
13. Jouissance dont le Goût est l'occasion. 32
14. Suprématie de l'homme. 33
15. Méthode adoptée par l'Auteur. 33

Pages.

MÉDITATION III.

De la Gastronomie 37
16. Origine des sciences . . . . . *ib.*
17. Origine de la Gastronomie 38
18. Définition de la Gastronomie 39
19. Objets divers dont s'occupe la Gastronomie 40
20. Utilité des connaissances gastronomiques 41
21. Influence de la Gastronomie dans les affaires 42
22. Académie des Gastronomes 43

MÉDITATION IV.

De l'Appétit . . . . . *ib.*
23. Définition de l'Appétit . . . . . *ib.*
24. Anecdote 44
25. Grands Appétits 47

MÉDITATION V.

Des Aliments en général 50

Section première.

26. *Définitions* . . . . . *ib.*
27. Travaux analytiques . . . . . *ib.*
28. Osmazômes 51
Principe des aliments 52
29. Règne végétal 53
Différence du gras au maigre 55
30. Observation particulière 56

MÉDITATION VI.

Section II.

31. *Spécialités* 57
32. § Ier. — Pot-au-feu, potage, etc 58
33. § II. — Du bouilli 59
34. § III. — Volailles 60
35. § IV. — Du Coq d'Inde 61
36. — Des Dindoniphiles 62
37. — Influence financière du Dindon 65
38. — Exploit du Professeur . . . . . *ib.*
39. § V. — Du Gibier 68
40. § VI. — Du Poisson 71
— Anecdote 73
41. — *Muria. — Garum* . . . . . *ib.*
42. — Réflexion philosophique 76
43. § VII — Des Truffes . . . . . *ib.*
44. — De la vertu érotique des truffes 77
— Les Truffes sont-elles indigestes? 81

Pages

45. § VIII. — Du Sucre. 83
— Du Sucre indigène. 84
— Divers usages du Sucre. 85
46. § IX. — Origine du Café. 88
— Diverses manières de faire le Café. 89
— Effets du Café. 90
47. § X. — Du Chocolat. — Son origine. 92
— Propriétés du Chocolat. 94
— Difficultés pour faire de bon Chocolat. 97
— Manière officielle de préparer le Chocolat. 99

MÉDITATION VII.

48. *Théorie de la Friture*. 100
Allocution. 101
§ Ier. — Chimie. 102
§ II. — Application. . . . . *ib.*

MÉDITATION VIII.

49. *De la Soif*. 105
Diverses espèces de Soif. . . . . *ib.*
50. Causes de la Soif. 108
51. Exemple. 109

MÉDITATION IX.

52. *Des Boissons*. 111
Eau. . . . . *ib.*
Prompt effet des Boissons. . . . . *ib.*
53. Boissons fortes. 113

MÉDITATION X ET ÉPISODIQUE.

Sur la fin du monde. 114

MÉDITATION XI.

55. *De la Gourmandise*. 116
Définitions. 117
Avantages de la Gourmandise. . . . . *ib.*
56. Suite. 118
57. Pouvoir de la Gourmandise. 119
58. Portrait d'une jolie Gourmande. 121
Anecdote. . . . . *ib.*
Les femmes sont gourmandes. 122
59. Effets de la Gourmandise sur la sociabilité. . . . . *ib.*
Influence de la Gourmandise sur le bonheur conjugal. 123
Note d'un Gastronome patriote. . . . . .

MÉDITATION XII.

Des Gourmands. 125
61. N'est pas gourmand qui veut. . . . . *ib*

Pages
Napoléon. 125
Gourmands par prédestination. . . . . ib.
62. Prédestination sensuelle. 126
63. Gourmands par état. 129
Les Financiers. . . . . ib.
64. Les Médecins. 130
65. Objurgation. 131
66. Les Gens de lettres. 133
67. Les Dévots. 134
68. Les Chevaliers et les Abbés. 135
69. Longévité annoncée aux Gourmands. 136
M. du Belloy, archevêque de Paris. 138

MÉDITATION XIII.

70. *Eprouvettes gastronomiques*. 138
Revenu présumé. 1er série. — 5,000 fr. (Médiocrité). 140
2e série. — 15,000 fr. (Aisance.). 141
3e série. — 30,000 fr. (Richesse.). . . . . ib.
Observation générale. 142

MÉDITATION XIV.

71. *Du plaisir de la Table*. 143
72. Origine du plaisir de la Table. 144
73. Différence entre le plaisir de manger et le plaisir de la Table. . . 145
74. Effets. . . . . ib.
75. Accessoires industriels. 146
76. Dix-huitième et dix-neuvième siècle. 147
Esquisse. 148

MÉDITATION XV.

77. *Des Haltes de chasse*. 154
78. Les Dames. 156

MÉDITATION XVI.

79. *De la Digestion*. 158
80. Ingestion. . . . . ib.
81. Office de l'Estomac. 160
82. Influence de la digestion. 162

MÉDITATION XVII.

83. *Du Repos*. 165
84. Temps du Repos. 168

MÉDITATION XVIII.

85. *Du sommeil*. 169
86. Définition. . . . . ib.

Pages.

MÉDITATION XIX.

Des rêves. 171
87. Recherche à faire. 172
88. Nature des Songes. 173
89. Système du docteur Gall. . . . . *ib.*
Première observation. 174
Deuxième observation. 175
Résultat. 176
90. Influence de l'âge. 177
91. Phénomène des songes. . . . . *ib.*
Première observation. . . . . *ib.*
92. Deuxième observation. 178
93. Troisième observation. . . . . *ib.*

MÉDITATION XX.

94. *De l'influence de la Diète sur le Repos, le Sommeil et les Songes.* 181
95. Effets de la Diète sur le Travail. . . . . *ib.*
96. Effets de la Diète sur les Rêves. 182
97. Suite. 183
98. Résultat. 184

MÉDITATION XXI.

99. *De l'Obésité.* 185
100. Causes de l'Obésité. 188
101. Suite. 190
102. Suite. . . . . *ib.*
103. Anecdote. 191
104. Inconvénients de l'Obésité. 192
105. Exemples d'Obésité. 193

MÉDITATION XXII.

106. *Traitement préservatif ou curatif de l'Obésité.* 195
107. Généralités. 196
108. Suite du Régime. 199
109. Dangers des Acides. 200
110. Ceinture antiobésique. 202
111. Du Quinquina. 203

MÉDITATION XXIII.

112. *De la Maigreur.* 205
Définition. . . . . *ib.*
Espèces. . . . . *ib.*
113. Effets de la maigreur. . . . . *ib.*
114. Prédestination naturelle. 206
115. Régime incrassant. 207

Pages.

MÉDITATION XXIV.

Du jeûne. 209
116. *Définition.* . . . . . *ib.*
Origine du jeûne. . . . . *ib.*
117. Comment on jeûnait. 210
118. Origine du relâchement. 212

MÉDITATION XXV.

119. *De l'épuisement.* 214
120. Traitement. . . . . *ib.*
121. Cure opérée par le professeur. 215

MÉDITATION XXVI.

122. *De la mort.* 217

MÉDITATION XXVII.

123. *Histoire philosophique de la cuisine.* 220
124. Ordre d'alimentation. . . . . *ib.*
125. Découverte du feu. 222
126. Cuisson . . . . . *ib.*
127. Festins des Orientaux. — Des Grecs. 225
128 Festins des Romains. 227
129. Résurrection de Lucullus. 230
130. Lectisternium et Incubitatium. 232
131. Poésie. 233
132. Irruption des barbares. 234
133. Siècles de Louis XIV et de Louis XV. 238
134. Louis XVI. 241
135. Améliorations sous le rapport de l'art. . . . . *ib.*
136. Derniers perfectionnements. 243

MÉDITATION XXVIII.

137 *Des restaurateurs.* 244
138. Établissement. . . . . *ib.*
139. Avantages des restaurants. 246
140. Examen du salon. 247
141. Inconvénients. 248
142. Émulation. . . . . *ib.*
143. Restaurateurs à prix fixe. 249
144 Beauvilliers. 250
145. Le gastronome chez le restaurateur. 252

MÉDITATION XXIX.

La gourmandise classique mise en action. 255
146. Histoire de M. de Borose. . . . . *ib.*
147 Cortége d'une héritière. 263

Pages.

MÉDITATION XXX.

Bouquet. 263
148. Mythologie gastronomique. . . . . *ib.*
Transition. 269

VARIÉTÉS.

I. L'omelette du curé. 271
Préparation de l'omelette au thon. 273
Notes théoriques pour les préparations. 274
II. Les œufs au jus. . . . . *ib.*
III. Victoire nationale. 275
IV. Les ablations. 279
V. Mystification du Professeur et défaite d'un Général. 280
VI. Le Plat d'Anguille. 283
VII. L'Asperge. 285
VIII. Le Piége. 286
IX. Le Turbot. 289
X. Divers Magistères Restaurants, par le Professeur, improvisés pour le cas de la Méditation XXV. 293
XI. La Poularde de Bresse. 295
XII. Le Faisan. 297
XIII. Industrie gastronomique des Émigrés. 300
XIV. Autres Souvenirs d'émigration. 302
Le Tisserand. . . . . *ib.*
L'Affamé. 304
Le Lion d'argent. 305
Séjour en Amérique. . . . . *ib.*
Bataille. . . . . *ib.*
XV. La Botte d'Asperges. 308
XVI. De la Fondue. 310
Recette de la Fondue. 311
XVII. Désappointement. . . . . *ib.*
XVIII. Effets merveilleux d'un dîner classique. 312
XIX. Effets et dangers des Liqueurs fortes. 313
XX. Les Chevaliers et les Abbés. 314
XXI. Miscellanea. 316
XXII. Une Journée chez les Bernardins. 317
XXIII. Bonheur en voyage. 322
XXIV. Poétique. 326
Chanson de Démocharès au festin de Denys. 328
Chanson de Motin! . . . . . *ib.*
— de Racan à Maynard. 329
Le choix des Sciences, chanson par le Professeur. 330
Impromptu, par M. Boscary de Ville-Plaine. 331
L'agonie, romance physiologique par le professeur. 332
XXV. M. Henrion de Pensey. . . . . *ib.*
XXVI. Indications. 333
XXVII. Les privations. — Élégie historique. 335
Envoi aux gastronomes des deux mondes. 336

Pages.

Observations sur la Physiologie du goût. 338

L'ART CULINAIRE PAR LE MARQUIS DE CUSSY. 341

Observations. 396

LE CALENDRIER GASTRONOMIQUE PAR GRIMOD DE LA REYNIÈRE. . . . 401

LA FRANCE GASTRONOMIQUE. 441

DICTIONNAIRE DES ORIGINES ET PROVENANCES DES PRODUITS DES RÈGNES VÉGÉTAL ET ANIMAL. 44

QUELQUES FRAGMENTS DU NOUVEAU TRAITÉ DES PLANTES USUELLES PAR J. ROQUES. 469

Observations. 492

DICTIONNAIRE HYGIÉNIQUE DES ALIMENTS. — Résumé du nouveau dictionnaire des aliments contenu dans l'hygiène de la digestion du docteur Paul Gaubert.

Préliminaires. 494
Dictionnaire hygiénique des aliments. 495

RÈGLES GÉNÉRALES D'HYGIÈNE PAR REVEILLÉ-PARISE. 531

QUELQUES APHORISMES DE L'ÉCOLE DE SALERNE PAR LE Dr. P. GAUBERT. 533

FIN DE LA TABLE.

WELLCOME LIBRARY INSTITUTE